ЛАКОМКА

Домашние технологии

Точные пропорции

Секреты приготовления

Лучшие рецепты, проверенные временем

Блюда из консервированных и замороженных продуктов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Консервированные и замороженные продукты давно и прочно заняли свое место в наших холодильниках. Готовить из них легко и быстро. Если правильно хранить замороженные овощи, фрукты и ягоды, по вкусу и питательной ценности они почти не уступают свежим. А зимой так приятно побаловать себя любимым малиновым вареньем или черничным пирогом.

Вы удивитесь, узнав, сколько блюд можно приготовить с консервированными и замороженными продуктами. В этой книге найдутся закуски и салаты с рыбой, мясом, овощами и грибами, мясные и овощные супы, разнообразные вторые блюда, выпечка, десерты и напитки.

- Блюда из консервированных и замороженных продуктов
- Предисловие
- Из истории консервирования
- Что нужно знать о консервах?
- Заморозка – минусы и плюсы
- Бутерброды
- Бутерброды «Мозаика»
- Бутерброды с рыбным паштетом
- Бутерброды с паштетом из маслин
- Фаршированный ржаной хлебец
- Бутерброды с паштетом из соленых грибов
- Закуска «Новогодняя»
- Бутерброды со скумбрией и орехами
- Бутерброды со скумбрией и лимоном
- Бутерброды с белой фасолью и крабовыми палочками
- Бутерброды со шпротами
-
- Бутерброды с минтаем
- Бутерброды с селедочным паштетом
- Бутерброды с сайрой и яблоками
- Бутерброды с сельдью
- Бутерброды пикантные
- Бутерброды с икрой минтая
- Бутерброды с паштетом «Волна»
- Бутерброды с орехами и консервированным яблоком
- Бутерброд с салатом из курицы и апельсинов
- Бутерброды с ветчиной и овощами
- Бутерброд с фруктовым салатом, ветчиной и сыром
- Бутерброд с консервированным мясом и салатом из сырых

овощей
- Бутерброд с яйцом, овощами и мясом
- Бутерброды с пастой «Океан»
- Бутерброды со скумбрией и орехами
- Бутерброды со скумбрией и лимоном
- Бутерброды с авокадо и анчоусами
- Жареные бутерброды со шпротами
- Бутерброды с морепродуктами
- Канапе с лососем
- Канапе с паштетом и крабовыми палочками
-
- Тосты с сардинами
- Тосты со шпротами
- Горячие бутерброды с рыбными консервами и грибами
- Горячие бутерброды с рыбными консервами и сыром
- Горячие бутерброды с сыром и красной смородиной
- Горячие бутерброды с тунцом, сыром и кукурузой
- Горячие бутерброды с сардинами
- Горячие бутерброды с сардинами и томатной сальсой
- Горячие бутерброды с рыбными консервами
- Горячие бутерброды с солеными грибами
- Сэндвичи с консервированным тунцом и фасолью
- Сэндвичи с ветчиной и маринованным огурцом
- Сэндвичи с крабовым мясом и орехами
- Бутерброд с замороженной черникой к завтраку
- Бутерброды со сливами и взбитыми сливками или творогом
- Бутерброды с консервированными яблоками и взбитыми сливками
- Бутерброды с сыром и консервированными фруктами
-
- Бутерброды с медом и замороженными ягодами
- Бутерброды с фруктами
- Бутерброды с фруктами и творогом
- Салаты
- Салат из белокочанной капусты с маринованным огурцом
- Салат из квашеной капусты
- Салат из квашеной капусты с зеленым луком
- Салат из квашеной капусты с картофелем и клюквой
- Салат из квашеной капусты и моркови
- Салат из квашеной капусты с тмином
- Салат из квашеной капусты с сельдереем и брусникой
- Салат из квашеной капусты с солеными огурцами
- Салат из квашеной капусты и тыквы
- Салат из квашеной капусты и яблок

- Салат из квашеной капусты и яблок с медом
- Салат из квашеной капусты и яблок с маринованными фруктами
- Салат из квашеной капусты и яблок с клюквой
- Салат из квашеной капусты и соленых грибов
- Салат из квашеной капусты с маринованным виноградом
-
- Салат из маринованной краснокочанной капусты
- Салат «Ожерелье»
- Салат из цветной капусты со сладким маринованным перцем и морковью
- Салат из картофеля и соленых грибов
- Салат картофельный с квашеной капустой
- Салат из картофеля и соленых огурцов
- Салат из картофеля и маринованных огурцов
- Салат из вареной моркови, маринованных огурцов и петрушки
- Салат из красного сладкого перца с соленым огурцом
- Салат из редьки и квашеной капусты
- Салат из свеклы и консервированных огурцов
- Салат из редьки с солеными огурцами
- Салат из свеклы и квашеной капусты
- Салат из свеклы с маринованными огурцами
- Салат из свеклы и соленой сельди
- Салат из лука-порея и яблок с солеными огурцами
-
- Салат из пастернака, свеклы и консервированного зеленого горошка
- Салат из фасоли и соленых грибов
- Салат из консервированной фасоли
- Салат из чечевицы и замороженных овощей
- Салат из консервированного зеленого горошка и лука-порея
- Салат из консервированного горошка и яиц
- Салат «Русский разносол»
- Салат «Восточный»
- Салат из абрикосов и квашеной капусты
- Салат из абрикосов и квашеной капусты
- Салат из маринованной вишни с творогом
- Салат из маринованной вишни и капусты
- Салат из яблок и квашеной капусты
-
- Салат из яблок, соленых огурцов и маринованной капусты
- Салат яблочный с маринованным перцем и луком
- Салат яблочный с сыром и маринованными грибами

- Салат из маринованных яблок и зеленого горошка
- Салат из консервированных груш и орехов
- Салат яблочный с солеными огурцами
- Салат из консервированного ананаса и овощей
- Салат фруктовый со сгущенным молоком
- Салат из консервированных фруктов с сыром
- Винегрет с консервированным перцем и картофелем
- Винегрет с консервированным мясом
- Винегрет овощной с консервированной морской капустой
- Винегрет с копченой сельдью и маринованным луком
- Салат из мяса с сыром и консервированным зеленым горошком
- Салат мясной с говяжьим языком
- Салат с кислой капустой и мясом
- Салат из отварного языка с маринованными грибами
- Салат с ветчиной и маринованными грибами
- Салат с мясом кролика и консервированных кабачков
-
- Салат «Пикантный» с маринованными огурцами
- Салат из птицы с солеными огурцами и апельсинами
- Салат из птицы с консервированной спаржей и ананасом
- Салат из птицы и айвы
- Салат из курицы с солеными огурцами
- Салат из дичи с маринованными грушами
- Салат острый
- Салат «Охотничий»
- Салат с филе цыпленка и маринованными грибами
- Салат из куропатки с консервированным ананасом
- Салат из сельди с квашеной капустой
- Салат из сельди с солеными огурцами и картофелем
- Салат из рыбы с маринованным красным перцем
- Салат из рыбы с маринованными грибами
- Салат картофельный с консервированной рыбой
- Салат с копченой рыбой и консервированными грибами
- Салат из гребешков с маринованным красным перцем
- Салат с кальмарами и квашеной капустой
- Салат из кальмаров и соленых огурцов
- Салат с консервированным кальмаром
- Салат с кальмарами и консервированной морской капустой
-
- Салат из кальмаров с солеными огурцами и яйцом
- Салат из крабов с маринованной сливой
- Консервированная морская капуста под майонезом
- Салат из морской капусты и маринованной свеклы

- Салат из морской капусты с маринованными помидорами
- Салат из консервированного лосося
- Салат из консервированного лосося с сыром
- Салат из консервированой рыбы
- Салат из рыбных консервов и консервированной кукурузы
- Салат из крабов
- Салат из шпрот
- Салат из печени трески
- Салат из рыбных консервов с огурцом
- Салат из консервированного тунца
-
- Салат из консервированной рыбы и риса
- Салат из консервированной рыбы с яйцами и зеленым горошком
- Салат из печени трески с рисом
- Салат из печени трески с сыром
- Салат с печенью трески и яйцами
- Салат рыбный с консервированным перцем
- Салат из сельди, картофеля, яблок и фасоли
- Салат из рыбы с картофелем и яблоками
- Салат с огурцами и навагой
- Салат из копченой трески
- Салат из трески горячего копчения
- Закуски
- Грибы с квашеной капустой и луком
- Помидоры, фаршированные солеными грибами
- Помидоры, фаршированные печенью трески
- Помидоры, фаршированные рыбными консервами в томатном соусе
- Фаршированные консервированные зеленые помидоры
-
- Огурцы, фаршированные маринованными грибами
- Закуска из кальмаров и соленых огурцов
- Малосольные огурцы, фаршированные копченой рыбой
- Яблоки, фаршированные копченой рыбой
- Рыба с маринованными корнишонами
- Форшмак из рыбных консервов с яйцами
- Форшмак из рыбных консервов
- Икра из кальмаров, сушеных и соленых грибов
- Закуска из консервированных кальмаров в корзиночках (тарталетках)
- Закуска из кальмаров с солеными огурцами и яйцом
- Яйца с соленой рыбой и консервированной икрой
- Печень трески с творогом

- Печень трески с рисом
- Печень трески с сыром
- Печень трески с яблочным пюре
- Крабы заливные
- Крабы под маринадом
- Крабы под сложным соусом
- Мясо креветок с чесноком
-
- Мясо креветок с творогом
- Мясо креветок с яблоками и сметаной
- Мясо креветок с овощами
- Мясо креветок с зеленым горошком
- Яйца, фаршированные мясом креветок
- Килька в томате с картофелем и майонезом
- Закуска из салаки
- Сардины с яблоками
- Сардины с майонезом
- Сардины с картофелем
- Лосось с творогом
- Лосось под майонезом с чесноком
- Салат из лосося
- Кальмары с морковью
- Кальмары с рисом и сыром
- Кальмары с яйцом
-
- Салат с кальмарами
- Кальмары с творогом
- Кальмары с яблоками
- Кальмары с капустой
- Ставрида с орехами
- Ставрида с творогом
- Ставрида с сыром
- Селедочная закуска
- Сельдь с творогом
- Яйца, фаршированные сельдью
- Паштет из сельди
- Сайра под майонезом
- Сайра с фруктами
- Сайра с фруктовым соусом
- Сайра с творогом и чесноком
- Сайра с рисом и соусом
- Скумбрия в масле с овощами
- Скумбрия с чесноком
- Скумбрия с творогом и майонезом

- Салат из скумбрии
- Скумбрия в масле с луком
- Канапе с рыбным паштетом
- Канапе со ставридой
- Рыба, запеченная с маринованными грибами
- Закуска из консервированной сайры
- Рыба с маринованными корнишонами
- Отварное мясо с маринованным перцем
- Поросенок, фаршированный квашеной капустой
- Мясной паштет
- Мясной паштет с рисом
- Мясной паштет с сыром
- Мясной паштет с зеленью
- Канапе с мясным паштетом
- Печеночный паштет с сыром
- Печеночный паштет с орехами и чесноком
- Печеночный паштет с творогом
- Паштет из тушеной свинины
- Печеночный паштет с луком
- Паштет «Волна» с желтком и майонезом
- Паштет «Волна» с чесноком и майонезом
- Паштет «Волна» с картофелем и сметаной
- Первые блюда
- Суп картофельный с сардинами
- Суп со скумбрией и томатом
- Суп со скумбрией и гренками
- Суп со скумбрией и овощами
- Суп рыбный горчичный с гренками
- Суп со скумбрией и картофелем
- Суп со скумбрией и огурцами
- Суп с килькой и овощами
- Суп с килькой и перловой крупой
-
- Суп с килькой и шпинатом
- Суп с килькой и рисом
- Суп с килькой и фасолью
- Суп с килькой и яйцом
- Суп с килькой и крапивой
- Суп с килькой и морковью
- Суп картофельный с килькой
- Суп полевой
- Щи с лососем
- Щи зеленые с лососем
- Суп с лососем и рисом

- Суп С лососем И морковью
- Суп с лососем и макаронами
- Рассольник с рыбными консервами
- Суп рыбный
- Суп рыбный с зеленым горошком
- Суп рыбный с овощами
- Суп рыбный с картофельными клецками
- Суп с рыбными тефтелями и картофелем
- Борщ с рыбными тефтелями
-
- Суп рыбный со стручковой фасолью
- Суп С рыбными тефтелями и картофельными клецками
- Суп рыбный с хлебными фрикадельками
- Солянка из рыбных консервов
- Суп рыбный с фасолью
- Суп рыбный с цветной капустой
- Суп со ставридой и рисом
- Суп со ставридой и щавелем
- Суп со ставридой и макаронами
- Суп со ставридой и пшеничной крупой
- Суп со ставридой и морковью
- Суп со ставридой и зеленым горошком
- Суп со ставридой и фасолью
- Суп со ставридой и перловой крупой
-
- Суп с минтаем и манными клецками
- Суп с минтаем и крапивой
- Суп с минтаем и овощами
- Суп с мясом креветок и картофелем
- Суп С МЯСОМ креветок и гренками
- Суп с мясом креветок и яйцом
- Суп с мясом креветок и домашней лапшой
- Суп с мясом кальмара и рисом
- Суп с мясом кальмара и овощами
- Суп с мясом кальмара и макаронами
- Суп с крабами и морковью
- Суп с крабами и цветной капустой
- Суп с крабами и рисом
- Суп с крабами и картофелем
- Суп-пюре мясной
- Чорба с мясными фрикадельками
- Суп овощной с зельцем
- Суп с рисом и зельцем
-

- Рассольник с зельцем
- Суп с зельцем и пшеном
- Щи из мясного ассорти
- Суп из мясного ассорти с горохом
- Суп из мясного ассорти с крапивой
- Суп из мясного ассорти с перловой крупой
- Суп из мясного ассорти с морковью
- Суп из мясного ассорти с картофелем
- Суп из мясного ассорти с манными клецками
- Суп из мясного ассорти с фасолью
- Рассольник из мясного ассорти
- Суп из мясного ассорти с рисом
- Суп-харчо
- Суп крестьянский
- Суп из фасоли с тушеной говядиной
- Рассольник с тушеной свининой и фасолью
- Рассольник с тушеной свининой и клецками
-
- Борщ с тушеной свининой и фасолью
- Щи с тушеной свининой
- Суп с тушеной свининой и гренками
- Суп с тушеной свининой зеленый
- Суп с тушеной свининой и картофельными клецками
- Суп с тушеной свининой и зеленым горошком
- Суп с тушеной свининой и манной крупой
- Суп с тушеной свининой и горохом
- Суп с тушеной свининой и макаронами
- Суп с тушеной свининой и картофелем
- Суп с курицей пряной и яйцом
- Суп с курицей пряной и домашней лапшой
- Суп с курицей пряной и гренками
- Суп с курицей пряной и фасолью
- Суп с курицей пряной по-крестьянски
- Суп с курицей пряной и рисом
- Рассольник с курицей пряной
-
- Щи с курицей пряной
- Суп с консервами «Завтрак туриста» и крапивой
- Суп с консервами «Завтрак туриста» и кабачками
- Суп с консервами «Завтрак туриста», рисом и морковью
- Суп с консервами «Завтрак туриста» и макаронами
- Суп с консервами «Завтрак туриста», фасолью и картофелем
- Суп с консервами «Завтрак туриста» и горохом
- Суп-пюре из моркови и яблок с гренками

- Суп-пюре из тыквы
- Суп-пюре из кабачков
- Свекольник холодный
- Суп свекольный с яблоками
- Суп холодный из маринада свеклы
- Суп-пюре из зеленого горошка с крупой
- Суп-харчо из фаршированного перца
- Суп из гороха с говядиной
- Суп картофельный зеленый
- Суп-пюре из шпината и картофеля
- Щи зеленые с перловой крупой
- Щи зеленые по-домашнему
- Суп картофельный с фасолью
- Суп картофельный со стручковой фасолью
- Щи из консервированной квашеной капусты
- Борщ
- Борщ с сосисками
- Борщ с булкой
- Борщ с фасолью
- Щи с маринованной капустой
- Суп крестьянский с маринованной капустой
- Рассольник с рисом
-
- Рассольник с тушеной свининой и томатом
- Рассольник с фасолью в томате
- Рассольник с колбасой
- Суп овощной с мясом
- Овощная солянка по-домашнему
- Суп с зеленым горошком
- Суп с кабачками
- Суп овощной с гренками
-
- Суп из сборных овощей
- Суп-крем из клубники, протертой с сахаром
- Суп-крем из крыжовника, протертого с сахаром
- Суп из вишневого сока с домашней лапшой
- Вторые блюда
- Рыбные тефтели с фасолью
- Рыбные тефтели с морковью
- Рыбные тефтели с рисом
- Рагу с рыбными тефтелями
- Котлеты из рыбного фарша
- Сардины запеченные
-

- Сардины в белом соусе
- Гуляш ИЗ соленой сельди
- Сельдь соленая отварная с луком
- Килька с зеленым салатом
- Килька, запеченная с капустой
- Колбаски из мяса креветок
- Мясо креветок с рисом
- Мясо креветок, запеченное с картофелем
- Мясо креветок, запеченное с айвой
- Мясо креветок с морковью
- Мясо креветок с зеленью
- Гренки с мясом креветок
- Картофель, тушенный с сайрой
- Сайра с рисом и соусом
- Сайра с зеленью и яйцом
- Сайра, запеченная с айвой
- Загадка
- Сюрприз
- Крабы с рисом и фруктами
- Крабы, запеченные с творогом
- Крабы с овощами
- Крабы, запеченные с картофелем
- Пирог с икрой минтая
- Ставрида с картофелем
- Ставрида с овощами
- Ставрида, запеченная в омлете
- Ставрида, запеченная с рисом
- Ставрида, запеченная с сыром
- Кальмары, запеченные с овощами
- Кальмары, запеченные с рисом
- Кальмары, запеченные с картофелем
- Котлеты из рыбного фарша с творогом
- Капустная запеканка с рыбным фаршем
- Минтай с клецками
- Минтай, запеченный с морковью
- Минтай, запеченный с рисом
- Минтай, запеченный в омлете с луком
- «Завтрак туриста» в тесте
-
- «Завтрак туриста» с перловой крупой
- «Завтрак туриста» с картофелем
- Гуляш с картофелем и соусом
- Жаркое
- Гуляш особый

- Гуляш с рисом
- Гуляш с чесноком и свеклой
- Гуляш с морковью и зеленым горошком
- Гуляш с горохом
- Гуляш с горчичным соусом
- Гуляш с луком
- Гуляш с фасолью
- Гуляш из колбасы с консервированными грибами
-
- Гуляш из колбасы со сладким перцем
- Мясное пюре с морковью
- Мясное пюре с гречневой кашей
- Пюре деликатесное
- Мясное пюре с сыром
- Вермишелевая запеканка с мясным пюре
- Бигус с тушеной свининой
- Азу из тушеной говядины
- Картошка с тушенкой по-студенчески
- Макароны, запеченные с тушеной свининой
- Свинина, тушенная с овощами
- Картофельная запеканка с тушеной свининой
- Запеканка из консервированной говядины
- Запеканка по-цыгански
- Бефстроганов из консервов
- Ленивые голубцы с рисовой кашей и говядиной
- Плов с сосисками
- Говядина тушеная с клецками
- Говядина тушеная со сладким перцем
-
- Говядина тушеная с морковью
- Говядина тушеная с кабачками
- Говядина тушеная со замороженным шпинатом
- Говядина тушеная с фасолью
- Говядина тушеная с макаронами
- Говядина тушеная с маринованной капустой
- Мясная тушенка с луком-пореем
- Рагу с тушеной говядиной
- Говядина тушеная с пшеничной кашей
- Говядина тушеная с черносливом
- Говядина тушеная с овощами
- Говядина тушеная с замороженными овощами
- Жаркое с тушеной говядиной
- Зельц с рисом
- Зельц с гороховым пюре

-
- Зельц с овощами
- Зельц с маринованной капустой
- Колбаски мясные с творогом
- Мясной паштет
- Ветчина с консервированным горошком
- Ветчина жареная с помидорами
- Ветчина или колбаса с яблоками на шампуре
- Колбаса с луком на шампуре
- Колбаса с лечо
- Мясное ассорти, запеченное с картофелем
- Мясное ассорти с морковью
- Мясное ассорти с зеленым горошком
- Мясное ассорти с кабачками
- Курица пряная с картофелем
- Курица пряная с овощами
- Курица пряная с цветной капустой
- Курица пряная с макаронами
- Курица пряная с рисом
- Курица пряная с айвой
- Курица пряная с яблоками
- Котлеты рисовые с печеночным паштетом
- Свекла, тушенная с яблоками
-
- Свекла, тушенная с морковью
- Свекла, запеченная с черносливом
- Свекла, запеченная с картофелем
- Стручковая фасоль запеченная
- Стручковая фасоль в маринаде
- Стручковая фасоль в томате
- Фасоль в томате с гренками
- Фасоль в томате с овощами
- Фасоль в томате с картофелем
- Фасоль в томате с солеными огурцами
- Морковное пюре с медом и черносливом
- Морковное суфле с творогом
- Морковное пюре с творогом и орехами
- Морковная запеканка с творогом
- Морковные зразы с яблоками
- Морковная запеканка с яблоками
- Оладьи с кабачковым пюре
- Оладьи с морковным пюре
- Оладьи с яблочным пюре
- Зеленый горошек с гренками
- Зеленый горошек с капустой

-
- Зеленый горошек с морковью
- Зеленый горошек в сметане с орехами
- Зеленый горошек, тушенный с луком
- Пюре из зеленого горошка с яблоками
- Тыквенное пюре с творогом
- Тыквенное пюре с овсяными хлопьями
- Пудинг из тыквы с яблоками
- Свекольное пюре с тыквой
- Тыква с творогом
- Тыквенные оладьи
- Тыквенный пудинг
- Тыквенная запеканка с айвой
- Тыквенное пюре с рисом
- Пюре из шпината с орехами
- Пюре из шпината с творогом
- Пюре из шпината с молочным соусом
- Пюре из шпината с гренками
- Запеканка паровая
- Шпинат запеченный
- Овощное рагу
- Помидоры, начиненные рыбным фаршем
- Кабачки маринованные с соусом
- Кабачки маринованные с майонезом и сыром
- Ленивые голубцы из фаршированного перца
- Овощная солянка с картофелем и морковью
- Овощная солянка с сосисками
- Выпечка из замороженного теста
- Сдобные крендели
- Домашние батончики
- Домашние сайки
- Жаворонки
- Пирог «Семейный»
- Пирожки жареные с мясом
-
- Слоеные кармашки с красной рыбой и фетой
- Конвертики с консервированным лососем
- Слоеные пирожки с тунцом, рисом и шпинатом
- Оливки в слоеном тесте
- Крабовый салат в слоеном тесте
- Треугольники из слоеного теста с фетой и замороженным шпинатом
- Конвертики с фетой и креветками
- Рулетики с солеными грибами и шпинатом
- Пирог из слоеного теста с кислой капустой

- Ватрушки с вишней из пресного теста
-
- Слоеные пирожки с консервированными вишнями
- Пирог с замороженной вишней
- Пирог с вишневым конфитюром
- Круглый пирог с крыжовником и абрикосами
- Овсяное печенье с малиной
- Слойки с малиной
-
- Пирог с малиной и абрикосами
- Шарлотка королевская
- Пирог с брусникой
- Запеканка брусничная
- Ягодный пирог
- Открытый пирог с яблоками и брусникой
- Яблочный пирог с ежевикой
- Творожный кекс «Клюквенный»
- Воздушный черничный пирог с рисом
- Пирог с черникой
- Черничный пирог
-
- Пирог с черникой и яблоками
- Быстрый пирог с ягодами
- Пирог с замороженными фруктами и ягодами
- Пирог на кефире с замороженными ягодами или фруктами
- Круассаны с мармеладом
- Пирог творожный с консервированными фруктами
- Торт с ананасами и консервированными вишнями
- Домашний торт с замороженными ягодами
- Торт с консервированными абрикосами
- Торт с замороженными ягодами
- Пицца из замороженного теста
- Пицца с грибами
- Пицца с килькой
- Пицца с килькой и каперсами
- Пицца со шпротами
-
- Пицца с фаршем и маринованными грибами
- Пицца с консервированным перцем и колбасой
- Пицца с мясом и консервированной морковью
- Пицца с ветчиной и консервированным ананасом
- Пицца мясная с консервированными овощами
- Пицца с говядиной и маринованными огурцами
- Пицца с консервированными артишоками

- Пицца с колбасой и замороженными томатами
- Пицца с молочной колбасой и острыми и консервированными помидорами
- Пицца с колбасой и острыми консервированными помидорами
- Пицца с сырокопченой колбасой и консервированными помидорами
- Пицца с копченой колбасой и консервированными помидорами
- Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками
- Пицца с бараниной и консервированной фасолью
-
- Пицца с консервированной фасолью
- Пицца с индейкой и консервированными бобами
- Пицца с колбасой и солеными огурцами
- Пицца «Дели»
- Пицца с мидиями и консервированными помидорами
- Пицца со шпротами и лимоном
- Пицца с камбалой, ветчиной и огурцами
- Пицца с килькой и творогом
- Пицца с сардинами
- Пицца с маринованной рыбой и брынзой
- Пицца «Дары моря»
- Пицца «Королевская»
- Пицца с продуктами моря
- Пицца «Креветочная»
- Пицца с консервированным тунцом и яйцами
- Пицца с тунцом и каперсами
- Пицца с тунцом и помидорами
- Пицца с тунцом и маслинами
- Пицца по-матросски
- Пицца грибная по-тоскански
- Пицца сырно-грибная
- Пицца деликатесная
- Пицца «ди Наполи»
- Пицца с грибами и квашеной капустой
- Пицца «Осень»
- Пицца «Грибной рай»
- Пицца с грибами, фасолью и яйцом
- Пицца с морковью, консервированной фасолью и шампиньонами
- Пицца с маринованным перцем и грибами
- Пицца с грибным соусом и колбасой
-

- Пицца с солеными грибами
- Пицца с шампиньонами и зеленым горошком
- Пицца зерновая
- Пицца с перцем и консервированным зеленым горошком
- Пицца «Кулинарный изыск»
- Пицца «Воспоминания о лете»
- Пицца с помидорами
- Пицца «Палитра»
- Пицца зерновая с кукурузой
- Пицца «Рокфор»
- Пицца с маринованной капустой
- Пицца «Банкет»
- Пицца сборная
- Пицца овощная с сыром фонтина
- Десерты
- Десерт из винограда, груш и земляники
- Десерт из консервированных персиков
- Десерт из черешни с яблоками
- Десерт из яблок и слив
- Десерт из свежих и консервированных фруктов
- Праздничный десерт
- Десерт с консервированными грушами
- Десерт из консервированных слив
- Желе с маринованными яблоками
- Желе из консервированного компота
- Желе из крыжовенного пюре
- Желе многослойное из замороженных ягод
- Фигурное фруктовое желе
- Мандариновое желе
- Желе из замороженных вишен
- Желе из замороженной клюквы или смородины
- Желе из замороженной малины или земляники
- Желе из консервированных персиков
- Желе из свежих мандаринов и консервированных слив
- Желе из замороженной клюквы
- Желе разноцветное
- Желе ИЗ консервированных персиков
- Малина в желе из замороженной красной смородины
- Желейный десерт с консервированными фруктами
- Йогурт взбитый из замороженной клубники
- Фрукты со сливками
- Яблоки взбитые
- Ананасовый крем
- Сливочный пломбир с ананасами

- Крем из замороженной клубники со сливками
- Крем абрикосовый
- Миндальный крем с замороженной земляникой
- Персики с яичным кремом
- Персики консервированные с мороженым
- Ананасы со взбитыми сливками
- Запеканка вермишелевая фруктовая
- Запеканка рисовая фруктовая
- Малай фруктовый
- Котлеты из яблочного пюре
- Суфле из крыжовника
- «Лакомка»
- Манный пудинг с вареньем
- Бабка фруктовая
- Быстрый пирог
- Сливы в ванильном соусе
- Яблоки и сливы со взбитой сметаной
- Ананас с белковой пеной
- Взбитые замороженные ягоды с молоком
- Груши в шоколадном соусе
- Грецкие орехи с замороженной малиной
- Напитки
- Кефир фруктовый
- Виноградный сок с йогуртом
- Кисель с яблочным пюре
- Слоеный кисель
- Кисель со сливами
- Кисель из крыжовника
- Кисель с айвовым вареньем
- Кисель с томатной пастой
- Кисель тыквенно-морковный
- Кисель из яблочного пюре
- Кисель из вишневого сока со свеклой
- Кисель молочный с земляничным пюре
- Кисель из березового сока со сливами
- Кофейный напиток с виноградным соком
- Медовый напиток с березовым соком
-
- Медовый напиток с вишневым соком
- Медовый напиток с виноградным соком
- Медовый напиток с морковным соком
- Черносмородинный напиток с молоком
- Черносмородинный напиток с кефиром
- Черносмородинный напиток с медом

- Напиток фруктовый
- Напиток десертный
- Напиток яблочный
- Молочный напиток с яблочным пюре
- Молочный напиток из замороженной клубники
- Молочный напиток с тыквенным пюре
- Молочный напиток с крыжовником
- Томатный напиток с картофелем
- Айвовый напиток
- Мандариновый напиток
- Вишнево-клубничный напиток
- Тыквенный напиток
- Напиток из сливок и замороженной клубники
- Напиток из замороженной клубники
- Напиток из замороженной малины
- Напиток из из замороженной земляники
- Напиток из яблочного сока
- Виноградно-гранатовый напиток
- Напиток из замороженной клюквы
- Напиток из из замороженной черной смородины
- Вишнево-медовый напиток
- Медовый напиток с замороженной земляникой
-
- Молочный напиток с замороженной клубникой
- Напиток из замороженной клюквы
- Напиток из шиповника с медом
- Апельсиново-медовый напиток со сливками
- Яблочно-грейпфрутовый напиток
- Компот из замороженной черники
- Компот из замороженной черешни
- Компот из яблок
- Виноградный морс
- Морс из замороженной вишневый
- Мятный шербет
- Апельсиновый крюшон
- Крюшон из апельсинов и консервированных груш
- Крюшон лимонный с консервированной черешней
- Крюшон из замороженной клубники
- Персиковый крюшон
- Морс из замороженной земляники
- Морс из замороженной черники
- Морс яблочно-сливовый
- Вишневый коктейль с лимонным соком
- Яблочный коктейль с медом

-
- Витаминный коктейль из замороженных ягод
- Клюквенно-черничный коктейль
- Коктейль из замороженной клубники и лимонада
- Коктейль из томатного сока и рассола
- Коктейль из томатного и лимонного сока
- Коктейль из томатного сока с хреном
- Острый томатный коктейль
- Коктейль «Тропический»
- Коктейль с консервированными персиками
- Сливочно-клубничный коктейль
- Сливочно-вишневый коктейль
- Абрикосовый коктейль
- Абрикосовый коктейль с лимонным соком
- Гранатовый коктейль с консервированными фруктами
- Апельсиновый коктейль
- Рябиновый коктейль с консервированными фруктами
- Смородиновые коктейль
- Вишневый коктейль с лимонным соком
- Апельсиновый коктейль с медом
- Иллюстрации
- Жареная свинина с кукурузой
- Баклажаны, фаршированные, тунцом
- Капуста цветная, фаршированная красной рыбой
- Антипасти с осьминогами
- Итальянский фасолевый суп
- Рассольник домашний
- Творожное суфле с персиками
- Абрикосовая «Вертушка»

Блюда из консервированных и замороженных продуктов

Предисловие

Консервировать бы сардины при помощи гроссбухов – то-то было бы счастье.

Д. Стейнбек.
Консервный ряд

Ежедневное приготовление пищи редко обходится без консервов. И неважно, какое блюдо и где готовится. Теперь не только жители крупных городов, но даже рестораторы используют различные консервированные продукты.

Время от времени вокруг консервов разгораются жаркие споры. Противники называют их «джанк-фуд» – буквально «мусорная еда»: начисто лишенная витаминов, сверх меры калорийная, напичканная консервантами и пищевыми добавками. Они убеждены, что консервы не совместимы с понятием «диетический продукт».

Сторонники считают, что в консервах ничего страшного нет, а джанк-фудом сегодня можно назвать чуть ли не все современные продукты. Главное достоинство консервированной еды они видят в том, что она полностью отвечает своему названию (слово «консервы» происходит от латинского conserve – «сохраняю»). А еще готовить консервы – это быстро и просто. При необходимости сегодня можно составить полный обед из консервированных продуктов. Например, на закуску приобрести лососевую икру (в банке), на первое – борщ (готовый, из пакета), на второе взять бекон рубленый (опять же в банке), на третье –

сок (в бутылке).

Уже сейчас можно с уверенностью сказать, что производство подобной продукции и дальше будет расти. Консервы всегда выручат человека в условиях, когда пища должна долго сохраняться или быстро готовиться.

Кстати, случаи сверхдлительного хранения консервов не столь уж редки. Так, на Лондонской выставке 1857 г. были опробованы консервы, изготовленные еще Аппером – в… 1813-м.

Из истории консервирования

Человечество с давних времен билось над тем, как продлить срок хранения еды. Продукты сушили, вялили, коптили и обрабатывали натуральными консервантами: солью, сахаром, оливковым маслом, уксусом.

Первые консервы, изготовленные человеком, были обнаружены во время раскопок гробницы фараона Тутанхамона в Египте. Они представляли собой уток в глиняной чаше, которые были зажарены и забальзамированы при помощи оливкового масла. Овальные половинки чаши были скреплены смолистой замазкой. Такие консервы могли выдержать испытание тысячелетиями.

Одним из старейших методов изготовления консервов является сушка. У индейцев, населявших Америку, существовала еда под названием «пеммикан», и это уже был своего рода концентрат. Мясо или рыбу высушивали на солнце, иногда растирали между камнями и сушили полученный порошок, перемешав его с пряностями.

Римский сенатор Марк Порций Катон Старший был одним из самых ранних «консерваторов». В своей книге «О сельском хозяйстве» он писал: «Если хочешь иметь круглый год виноградный сок, то влей его в амфору, засмоли пробку и спусти амфору в бассейн. Через 30 дней вынь. Сок простоит целый год…»

Двести лет тому назад ученых заинтересовал вопрос зарождения микробов. В процессе дискуссии высказывались различные гипотезы. Французский натуралист Бюффон утверждал, что микробы возникают из неживого вещества. Такого же мнения был нидерландец Нигдем. В доказательство, Нигдем наливал немного бараньей подливки в стеклянную бутылку, закупоривал ее пробкой и кипятил.

Во время кипячения микробы погибали, но новые микроорганизмы тут же проникали в бутылку, так как пробка не обеспечивала герметичность. На этом основании Нигдем утверждал, что баранья подливка сама по себе рождала микробы. Нет, возражал итальянский ученый Спалланцани, из ничего ничего не получается. Микробы рождаются от таких же микробов. Он повторил опыт Нигдема, но бутылки с бараньей подливкой наглухо запаял. Результаты оказались совершенно другие, чем у Нигдема: микробы не появлялись.

Пока ученые мужи спорили, плодами их опытов воспользовался далекий от науки человек, но сумевший сделать практические выводы – парижский повар Николя Франсуа Аппер.

Он наполнил стеклянные и жестяные банки тушеным мясом, ягодами и овощами, закупорил и прокипятил в воде – через 8 месяцев продукты все еще сохраняли свои пищевые качества.

Это помогло ему выиграть конкурс на лучший способ сохранения продуктов для французской армии, объявленный в конце XVIII в. В те годы Наполеон готовил ее к завоевательным походам и искал провиант длительного хранения. Кстати, к тому времени наполеоновская армия была снабжена супами быстрого приготовления Мартена, который еще в XVII в. изобрел технологию, которая позволяла сначала высушивать говядину, а затем превращать ее в порошок.

Свой опыт приготовления консервов методом стерилизации Аппер изложил в книге, опубликованной в 1810 г.: «Искусство сохранения в течение нескольких лет животной и растительной субстанции».

Позже Аппер открыл на одной из улочек Парижа магазин «Разная снедь в бутылках и коробках», где продавал изготовленные консервы в запаянных и герметично закрытых бутылках. При магазине действовала небольшая консервная фабрика.

Только спустя почти 60 лет, 3 сентября 1857 г. во французском городе Лилле в Обществе естествоиспытателей в то время еще мало известный ученый Луи Пастер выступил с докладом о том, что в природе существуют микробы, которые вызывают процесс гниения. Он сказал: «Я провел много опытов. И теперь твердо уверен: пиво, вино и молоко портят невидимые глазу существа-микробы… Они и вызывают гибельный процесс, который ведет к порче продуктов…»

Первое время консервы не пользовались во Франции большой популярностью, но зато консервирование было по достоинству оценено в Англии. Именно на Британских островах консервы обрели свой современный облик. Произошло это благодаря англичанину Питеру Дюрану. Он в 1810 г. изобрел консервную банку из пищевой жести.

Английское правительство по достоинству оценило изобретение механика и приобрело у него патент. С 1826 г. английская армия стала получать в довольствие мясные консервы в жестяных банках.

Первые консервные банки были прямоугольными и весили почти полкило даже без содержимого. Их делали из листового железа, толщиной до 5 мм, а вскрывали чем попало – от ножей и топоров до зубил и молотков. Для запайки швов тогда использовали свинец, что приводило к отравлениям. Такая трагедия произошла с участниками арктической экспедиции сэра

Джона Франклина, которые питались консервами три года.

Инициативу в производстве консервов у англичан перехватили предприимчивые американцы. Начиная с 1819 г., в США выпускали консервы из омара, тунца, стали консервировать и фрукты. С помощью изобретенных уже к середине 1830-х машин скорость изготовление банок увеличилось с 6 до 60 штук в час. Чтобы открывать такое большое количество консервов понадобился специальный нож. Его в 1858 г., спустя почти 50 лет после изобретения консервной банки, запатентовал американец Эзра Даггет.

В России тоже предпринимались попытки создать свой «концентрат» (образовано от двух латинских слов: conc и centrum – «центр, средоточие»). В 1763 г. М.В. Ломоносов, занимаясь организацией экспедиции капитана Чичагова на Камчатку, заказал вольному кухмистеру Кайзеру: «Изготовление сушеного супа со специями и без специй по полтора пуда каждого сорта». Таким образом, Михайло Васильевича с полным на то основанием можно назвать соавтором «супа в пакетике».

В журнале «Русский архив» за 1821 г. есть запись: «Теперь до такой степени совершенства дошли, что готовые обеды от Робертса в Париже посылают в Индию в каких-то жестяных посудах нового изобретения, где они сберегаются от порчи». И все мы помним слова Гоголя: «…суп в кастрюльке прямо на пароходе приехал из Парижа; откроют крышку – пар, которому подобного нельзя отыскать в природе».

Несмотря на такую осведомленность россиян, первый консервный завод появился в России в 1870 г. Основным их заказчиком была армия. В Петербурге выпускали пять видов консервов: жареная говядина (или баранина), рагу, каша, мясо с горохом и гороховая похлебка.

В 1966 г. в Советском Союзе, во Всесоюзный научно-исследовательский институт консервной промышленности пришел пожилой человек и достал банку консервов с этикеткой: «Петропавловский консервный завод. Мясо тушеное. 1916 г.». Андрей Муратов, хозяин этой банки, получил ее на фронте во времена Первой мировой войны. Проведенная экспертиза и последующая проба обнаружили, что консервы отлично сохранились, пролежав в жестяной банке около 50 лет!

Что нужно знать о консервах?

Сегодня при производстве консервов продукт стерилизуют, фасуют в стеклянную или металлическую тару и герметично укупоривают ее. При таком способе в течение длительного времени пища почти полностью сохраняет свои цвет, вкус и аромат.

Конечно же, различные продукты консервируют по-разному, но в любом случае процесс включает их сортировку, мойку, очистку, бланшировку, пастеризацию (или стерилизацию) и герметичную укупорку. Последняя операция призвана исключить при хранении консервов их окисление под действием кислорода воздуха и солнечного света, а плюс к этому она подавляет развитие нежелательных микроорганизмов.

В зависимости от способа консервирования различают продукты натуральные, в собственном соку, в сиропе, маринаде, желе, томате и масле.

Примером натурального продукта является красная икра.

В собственном соку чаще всего можно купить мясо (тушенку) и рыбу.

В сиропе, как правило, консервируют ягоды и фрукты, в маринаде (или рассоле) – овощи, грибы, оливки.

В желе готовят ломтики птицы или мяса, в томатном соусе – всем известную кильку (но не только), а общепризнанный лидер «масляного» консервирования – шпроты.

Вопреки расхожему мнению, современные технологии консервирования позволяют сохранить в исходном продукте большинство витаминов и микроэлементов. Так, например, рыбные консервы содержат такие ценные для человека вещества, как калий, фосфор и йод. То же самое можно сказать и о фруктово-ягодных, а также об овощных консервах. У них есть и еще одно ценное качество: в слякотный осенний (или морозный зимний) день они позволяют вспомнить «вкус лета».

Особенно высоки требования к консервам для детского питания. По своему вкусу и питательной ценности такие продукты ничем не отличаются, а порой превосходят малышковую еду, приготовленную не только в яслях и детских садах, но и дома.

Многие консервы для детского питания богаты белками (мясоовощной суп-пюре, пюре из зеленого горошка с маслом). Кроме того, эти кушанья содержат много углеводов (особенно фруктовое пюре) и мало клетчатки: не больше 1 %.

Заморозка – минусы и плюсы

Замороженные овощи и фрукты по полезности стоят как раз посередине между консервированными и свежими. Нужно всегда помнить, что польза от свежих продуктов максимальна только в сезон их созревания, при хранении зимой (например, моркови, свёклы, капусты, картофеля в подвале) неизбежно теряется часть витаминов.

Зимой этот вид продуктов оказывается как нельзя кстати: доказано, что в овощах и фруктах, правильным образом замороженных и хранимых без нарушений, сохраняется до 90 % витаминов, а микроэлементов – до 100 %.

Замороженные овощи и фрукты полностью сохраняют вкус свежего продукта, цвет, аромат, они не содержат консервантов, соли, сахара, и могут быть приготовлены быстро и легко.

Овощи и фрукты подвергаются специальной шоковой заморозке, при которой под действием сверхнизких температур в течение небольшого времени плоды замерзают, не теряя формы, цвета и других пищевых ценных качеств. Вода, содержащаяся в плодах, при шоковой заморозке не успевает образовать крупные кристаллы, и структура овощей остается однородной и не травмированной.

Минусом заморозки овощей являются только строгие правила хранения: продукт должен впервые быть размерожен только непосредственно во время его приготовления!

Бутерброды

Бутерброды «Мозаика»

400 г хлеба, 250 г брынзы, 100 г сливочного масла, 2 красных сладких перца (соленье), 1 соленый огурец, 5–6 маслин, 1 ч. ложка тмина.

Измельчить на крупной терке брынзу, а затем размять ее вилкой. Прибавить предварительно растертое масло и немного толченого тмина. Смесь хорошо взбить. Мелко нарезать красный сладкий перец (соленье) и прибавить к смеси. Все хорошо размешать для получения ровного цвета.

Смесь нанести на ломтики хлеба и украсить сверху кружками соленого огурца и кусочками маслин.

Бутерброды с рыбным паштетом

1 банка сардин, 400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 5–6 маслин, 1/2 лимона, 1–2 стручка сладкого красного перца (соленье), 1 соленый огурец.

Сардины подготовить, удалив кожу и кости. Затем размять рыбу вилкой и смешать с взбитым сливочным маслом, мелко рубленными очищенными маслинами и лимонным соком. Все хорошо размешать и посолить по вкусу. Ломтики хлеба смазать приготовленным паштетом.

Бутерброды украсить узкими полосками сладкого красного стручкового перца (соленье), тонкими ломтиками лимона, солеными огурцами и пр.

Таким же способом можно приготовить бутерброды с вареными мозгами и маслинами.

Бутерброды с паштетом из маслин

400 г хлеба, 25–30 маслин, 1 небольшая луковица, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка растительного масла, сок 1/2 лимона, черный перец, соль по вкусу.

Хорошо размять деревянным пестиком маслины, предварительно удалив из них косточки (а если очистить их и от кожицы, паштет получается более гладким). Прибавить репчатый лук, измельченный на терке, мелко рубленные вареные яйца, растительное масло, немного лимонного сока и, по желанию, немного черного перца.

Смесь хорошо взбить и нанести на тонкие, красиво оформленные ломтики хлеба.

Фаршированный ржаной хлебец

1 ржаной хлебец, 100 г ветчины, 100 г копченого языка, 50 г сыра, 2 вареных яйца, 1–2 соленых огурца, 150 г сливочного масла.

Нарезать мелкими кубиками нежирную ветчину, копченый язык, сыр, вареные яйца и соленые огурцы. Хорошо растереть сливочное масло. Соединить нарезанные продукты с маслом и хорошо размешать.

Разрезать вдоль пополам ржаной хлебец и вынуть мякиш из обеих половинок, сохранив «стенки» толщиной приблизительно 1 см. Подготовленные таким образом половинки хлеба плотно нафаршировать приготовленной смесью и соединить.

Завернуть хлеб в салфетку и выдержать на холоде в течение 2–3 ч. Затем нарезать острым ножом тонкими ломтиками.

Бутерброды с паштетом из соленых грибов

400 г хлеба, 100 г сливочного масла, 250 г соленых грибов, 1/2 лимона, черный перец, соль по вкусу.

Грибы мелко нарубить (или пропустить через мясорубку). Растереть сливочное масло. Прибавить к нему грибы, соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Паштет хорошо растереть, а затем нанести на ломтики хлеба.

Бутерброды украсить тонко нарезанными ломтиками лимона.

Закуска «Новогодняя»

400 г черствого белого хлеба, 100 мл молока, 1–2 вареных яйца, 2–3 ст. ложки жира, 300 г ветчины, 250 г соуса «Майонез», 1–2 соленых огурца, 8–9 маслин, 1–2 красных перца (из соленья), мелко нарезанная зелень петрушки.

Для соуса: *2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 400 мл молока, 50 г сыра, 1/2 ч. ложки черного перца, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки томатной пасты, соль по вкусу.*

Нарезать черствый белый хлеб ломтиками, смочить их в холодной воде или молоке, а затем – в яйце и обжарить до образования золотистого цвета в сильно разогретом жире. Поджаренным ломтикам придать прямоугольную форму. На каждый крутон положить тонкий ломтик ветчины, вырезанный по размеру крутона, а сверху поместить половинку вареного яйца, разрезанного по длине, выпуклой частью вверх.

Крутоны залить соусом «Майонез», смешанным с мелко нарезанной ветчиной и солеными огурцами, и украсить маслинами, нарезанными полосками, или красным перцем. По бокам положить соленые огурцы, морковь, кружочки вареных яиц, сладкий красный стручковый перец, нарезанный полосками, веточки петрушки.

Вместо майонеза крутоны можно залить соусом, приготовленным следующим способом. Слегка обжарить муку со сливочным маслом.

Пассеровку развести молоком, посолить и кипятить в течение 5–6 мин, прибавить тертый сыр, черный перец, немного лимонного сока и томатной пасты.

Соус снова довести до кипения, затем снять с огня.

Бутерброды со скумбрией и орехами

1/2 батона, 4 ломтика скумбрии в масле, 1–2 дольки чеснока, 3–4 грецких ореха.

Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и смешать с растертым чесноком.

Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

1/2 батона, 8 кусочков скумбрии в масле, 1/2 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла.

Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10–15 мин. 8 тонких кусочков батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

Бутерброды с белой фасолью и крабовыми палочками

4 ломтика батона, 70 г консервированной белой фасоли, 70 г плавленого сыра, 2 крабовые палочки, 20 г шпика, 1 головка репчатого лука, 50 г майонеза, 1/2 пучка укропа.

Шпик и лук измельчить и обжарить. Сыр натереть на терке, фасоль размять, смешать с луком и шпиком. Добавить мелконарезанные крабовые палочки, заправить майонезом. Полученную массу намазать на ломтики батона.

Готовые бутерброды украсить веточками укропа.

Бутерброды со шпротами

1/2 батона, 4–5 шпрот, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 лимона.

Шпроты размять со сливочным маслом, добавить 5–6 капель лимонного сока.

Полученной массой намазать 8 тонких ломтиков батона, украсить бутерброды дольками лимона.

...

Металлическая банка должна быть без потеков, темных пятен, следов ржавчины, деформаций. Любой из этих признаков говорит о том, что где-то разошлись швы и внутрь консервов попали микроорганизмы, которые при употреблении в пищу могут привести к отравлению.

Бутерброды с минтаем

1/2 батона, 1 банка минтая в масле, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо.

Четыре ломтика минтая разделить пополам, разложить на тонкие кусочки белого хлеба, намазанные маслом. Желток сваренного вкрутую яйца мелко порубить и посыпать им бутерброды.

Бутерброды с селедочным паштетом

1/2 батона, 4 ст. ложки селедочного паштета, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки.

Батон нарезать на 8 тонких ломтиков, придав им форму квадрата. Намазать хлеб маслом, затем селедочным паштетом, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Бутерброды с сайрой и яблоками

1/2 батона, 1/2 банки сайры, 2 средних яблока, 1 ст. ложка сливочного масла.

8 тонких ломтиков батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры.

Полученной массой намазать хлеб с маслом.

Бутерброды с сельдью

1/2 батона, 1 сельдь средней величины, 1/2 лимона.

Сельдь выпотрошить, голову, кожу и кости удалить. Филе разрезать на восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком.

Через 15–20 мин подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды пикантные

1 батон, 2 небольшие отварные свеклы, 3 *отварные моркови, свежий огурец, кочан зеленого салата, 1 банка рыбных консервов, 250 г творога, 5 зубчиков чеснока, пучок петрушки или укропа.*

Батон разрезать на ломтики. Салат измельчить кусочками. Нарезать свеклу, морковь и огурец. Все перемешать и разложить на кусочки хлеба. Рыбные консервы размять вилкой и аккуратно выложить поверх овощного ассорти.

Творог смешать с толченым чесноком и покрыть этой массой бутерброды, украсив их зеленью.

Бутерброды с икрой минтая

1/2 батона, 2 ст. ложки икры минтая, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 лимона.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, половинку каждого из них сверху намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.

Бутерброды с паштетом «Волна»

1/2 батона, 1/2 банки паштета «Волна», 1 яйцо, зелень петрушки.

Яйцо сварить вкрутую, очистить, нарезать тонкими кружочками.

8 ломтиков батона намазать паштетом, сверху разложить кружочки яйца и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Бутерброды с орехами и консервированным яблоком

4 ломтика батона, 100 г сыра, 1 консервированное яблоко, 1 ст. ложка изюма, 50 г грецких орехов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 пучка зелени петрушки.

Яблоко вместе с сыром натереть на терке, смешать с измельченными орехами и изюмом. Заправить лимонным соком и сметаной. Полученную массу намазать на ломтики батона.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброд с салатом из курицы и апельсинов

1 батон, 200 г жареной курицы, 2 апельсина или 4 мандарина, 1 стакан консервированных фруктов, 1 яйцо, 1 небольшая луковица, 2–3 ст. ложки миндаля, зеленый стручковый перец, 1/2 стакана майонеза, растительное масло.

В батоне сделать продольный надрез и частично выскоблить мякиш. При желании смазать изнутри маслом. Жареную курицу, консервированные фрукты и яйца нарезать крупными кубиками, лук натереть.

Миндаль ошпарить и снять кожуру, поджарить и изрубить. Продукты смешать с майонезом, салат вложить в батон так, чтобы он был чуть выше краев батона. Украсить дольками апельсина или мандарина, зеленым стручковым перцем и рубленым миндалем.

Перед подачей на стол батон разрезать на 4–6 кусков. Майонез можно смешать с небольшим количеством взбитых сливок.

Бутерброды с ветчиной и овощами

2 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика ветчины, 1 маринованный огурец, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 50 г моркови, 2 ч. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленой петрушки, 1 головка репчатого лука.

Подготовленную морковь и огурец натереть на средней терке, смешать с консервированным горошком, очищенным и мелко нарезанным репчатым луком и 1 ст. ложкой петрушки. Полученную смесь заправить майонезом.

Ломтики ветчины нарезать широкими полосками, свернуть в трубочки и наполнить овощной массой. На кусочки хлеба положить несколько фаршированных трубочек и посыпать оставшейся петрушкой.

Бутерброд с фруктовым салатом, ветчиной и сыром

1 батон, масло, 1/2 л персикового или смешанного компота, 1/2 стакана майонеза или сметаны, соль, горчица, 2 ст. ложки соуса <Южный », 1/2 соленого огурца, 6 больших тонких ломтиков ветчины, столько же швейцарского сыра, укроп, зеленый салат или зелень петрушки.

В батоне сделать продольный надрез или срезать верхнюю корку в виде крышки и выскоблить углубление. Фрукты вынуть из компота. Майонез или сметану заправить сравнительно остро, соленый огурец нарезать мелкими, а фрукты более крупными кубиками и смешать с соусом. Салат вложить в батон, сверху уложить свернутые трубочкой ломти ветчины, треугольники из сыра и кусочки фруктов. Украсить зеленью или листьями салата.

Бутерброд с консервированным мясом и салатом из сырых овощей

1 батон, 1 стакан сметаны, 300 г свежей капусты, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1 ч. ложка горчицы, соль, 1 банка консервов «Завтрак туриста», 1–2 помидора или стручка перца, салат или зелень.

В батоне сделать продольный надрез, не повредив его нижней корки, или срезать верхнюю корку в виде крышки; выскоблить углубление, намазать сметаной.

Капусту натереть или нашинковать и размять до мягкости, лук натереть. Сметану заправить горчицей и солью, смешать с капустой и луком. Булку начинить салатом, сверху уложить размельченные мясные консервы.

Украсить свежими или консервированными помидорами и стручковым перцем, салатом или зеленью.

Салат можно приготовить и из отжатой квашеной капусты; в таком случае лучше подходит черный хлеб. Подобные бутерброды можно приготовить и на большом прямоугольном ломте хлеба.

Бутерброд с яйцом, овощами и мясом

1/2 ржаного хлеба, 3 яйца, 2 свежих огурца и помидора (можно использовать соленый огурец), 300 г жаркого или колбасы, 1/2 филе сельди, хрен, сметана, сливочное масло, репчатый или зеленый лук (зеленый салат).

На большой поджаренный или намазанный маслом ломоть хлеба уложить поперечными рядами следующие продукты: один ряд долек огурца или помидора, уложенных краешками друг на друга, второй ряд – кружки яиц, а рядом – свернутые трубочкой тонкие кусочки мяса или колбасы, начиненные хреном со сметаной. Затем снова яйца, на них тонкие полоски сельди, украшенные кольцами лука или рубленым зеленым луком.

Под отдельные продукты или между ними можно положить листья салата. Очень декоративно выглядят горки хрена на зеленом листе, покрывающем ломтик мяса.

Если нет помидоров, яйца и огурцы можно украсить полосками красного перца или мелкими красными редисками с двумя-тремя листочками.

Бутерброды с пастой «Океан»

4 ст. ложки пасты «Океан», 2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, 1/4 батона.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками.

Хлеб нарезать квадратиками, намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки яиц, затем подготовленную пасту «Океан», посыпать нашинкованным луком.

Бутерброды со скумбрией и орехами

100 г пшеничного хлеба, 25 г скумбрии в масле, 1/2 дольки чеснока, 20 г грецких орехов.

Батон нарезать на 8 тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и смешать с растертым чесноком.

Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

100 г пшеничного хлеба, 25 г скумбрии в масле, 1/2 лимона, 20 г сливочного масла.

Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10–15 мин. Кусочки батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

Бутерброды с авокадо и анчоусами

9 кусков хлеба, 1 авокадо, 1/2 банки анчоусов.

Очистить авокадо от кожуры и косточки. Размять вилкой.

Мелко нарезать анчоусы. Смешать их с пюре из авокадо и размять все вилкой.

Намазать хлеб получившейся пастой и подавать.

Жареные бутерброды со шпротами

1 банка шпрот, 100 г майонеза, 2 головки чеснока, 10 г соли, 1 буханка ржаного хлеба, растительное масло.

Хлеб нарезать и обжарить. Когда он остынет, натереть чесноком, солью и смазать майонезом. Сверху положить шпротинку.

Бутерброды с морепродуктами

140 г вареных креветок или крабов, майонез, 1 пучок кресс-салата, 1 лимон (сок), хлеб.

Намазать кусочки хлеба майонезом. Положить на один кусок очищенных креветок или крабов, выдавить сок лимона и приправить.

Нарезать пучок кресс-салата и посыпать морепродукты. Накрыть вторым куском хлеба и нарезать бутерброды на четвертинки.

Канапе с лососем

1/2 батона, 1/2 банки лосося в собственном соку, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 среднего лимона, черный молотый перец.

Батон нарезать тонкими квадратными ломтиками, слегка поджарить на сливочном масле с одной стороны, положить на тарелку подрумяненной стороной вверх. Ломтики лосося растереть с 1 ст. ложкой сливочного масла, добавить *1/2* ст. ложки лимонного сока, перец, все хорошо перемешать.

Полученной массой намазать хлеб, украсить канапе кружочками лимона.

Канапе с паштетом и крабовыми палочками

50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа.

Осторожно развернуть крабовые палочки, намазать на них паштет, посыпать зеленью и кукурузой. Аккуратно свернуть их в рулеты, смазать яйцом и выпекать в духовке в течение 2–3 мин.

Чтобы рулет не разворачивался, закрепить его шпажкой.

...

Цифры на банке должны быть выбиты наружу, если же они вбиты вовнутрь – это может говорить о фальсификации.

Тосты с сардинами

6 ломтиков черного хлеба, 1 банка сардин в собственном соку или в масле, 1–2 свежих помидора, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, майонез, горчица по вкусу.

Ломтики хлеба натереть со всех сторон чесноком. На каждый кусочек уложить тонкие кружочки помидоров, а сверху кусочки сардин. Белок отделить от желтка и взбить в крепкую пену. Желток растереть, постепенно добавляя майонез и горчицу.

Затем аккуратно, снизу вверх, подмешать взбитый белок к желтковой массе. Эту смесь нанести на сардины толстым слоем. Уложить кусочки хлеба на смазанный маслом противень или сковороду и запекать в духовке 15–20 мин до образования плотной золотистой корочки.

Тосты со шпротами

1/2 *черного хлеба, 125 г шпрот, майонез, чеснок, укроп, растительное масло.*

Хлеб нарезать, каждый кусок – пополам. Обжарить с обеих сторон в растительном масле и натереть чесноком. Одну сторону смазать майонезом. На каждый кусочек хлеба положить по 1–2 шпротины и украсить укропом.

Горячие бутерброды с рыбными консервами и грибами

1 баночка рыбных консервов в масле, 1 луковица, консервированные грибы, красный перец, душистый молотый перец, горчица, сыр.

Размять консервированную в масле рыбу вилкой, добавить мелко нарубленные консервированные грибы и натертый на мелкой терке лук. Заправить смесь молотым душистым и красным перцем по вкусу, тщательно перемешать.

Нанести приготовленную начинку равномерным слоем на кусочки хлеба, слегка смазанные горчицей. Сверху положить по тонкому ломтику сыра (можно взять твердый или плавленый).

Уложить бутербродики на смазанный маслом противень и запечь в духовке 3–5 мин.

Горячие бутерброды с рыбными консервами и сыром

1 батон, 200 г тертого сыра «Чеддер», 400 г рыбных консервов, 1 луковица, 4 пера зеленого лука, 4 ст. ложки кетчупа, 1 ст. ложка растительного масла.

Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле, 6 мин. Снять с огня. Зеленый лук вымыть, обсушить, нарезать тонкими колечками. Добавить к репчатому луку, перемешать.

Батон разрезать вдоль пополам и нарезать кусками длиной 10 см. Смазать ломтики кетчупом, выложить на них луковую смесь и присыпать небольшим количеством тертого сыра. Запечь под грилем 3 мин.

Выложить на кусочки батона рыбные консервы, присыпать оставшимся сыром и запекать под грилем до золотистой корочки.

Горячие бутерброды с сыром и красной смородиной

2 куска белого хлеба, 50 г охлажденного сыра «Бри», 1 ч. ложка красносмородинового желе (или клюквенного соуса), несколько веточек кресс-салата, черный молотый перец, растительное масло.

Нарезать сыр и положить на один из кусков хлеба. Намазать красносмородиновым желе, положить веточку кресс-салата, посыпать черным перцем и накрыть вторым куском хлеба.

Положить бутерброд на сковородку с растительным маслом и накрыть крышкой. Готовить до появления хрустящей корочки. Подавать сразу же.

Горячие бутерброды с тунцом, сыром и кукурузой

25 г сладкого красного перца (очищенного от семян и нарезанного на маленькие кубики), 2 куска хлеба из неспросеянной муки, растительное масло, 1 ч. ложка майонеза, 2 ст. ложки консервированной кукурузы, черный перец по вкусу, 50 г нарезанного сыра «Чеддер», 50 г консервированного тунца.

Смешать перец с тунцом, майонезом и кукурузой, приправить черным молотым перцем.

Приготовленную массу положить на кусок хлеба и накрыть вторым. Положить на сковородку с растительных маслом и накрыть крышкой. Готовить до хрустящей корочки. Подавать сразу же.

Горячие бутерброды с сардинами

4 вареных яйца, 1 маленькая банка сардин (жидкость слить), 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка лимонного сока, соль, перец, 12 кусочков хлеба.

Смешать все ингредиенты для начинки. Положить по 2–3 ст. ложки на кусок хлеба, смазанный маслом (маслом вниз). Накрыть другим куском хлеба, смазанным маслом (маслом вверх). Поджаривать в течение 3 мин.

Горячие бутерброды с сардинами и томатной сальсой

2 куска хлеба из непросеянной муки, 120 г консервированных сардин в оливковом масле, 1/2 ч. ложки бальзамического уксуса, 2 ст. ложки томатной сальсы с кусочками.

Размять сардины с уксусом.

Намазать хлеб сардинами с уксусом и сальсой. Накрыть вторым куском хлеба. Положить на сковородку, накрыть крышкой. Готовить до хрустящей корочки. Подавать сразу же.

Горячие бутерброды с рыбными консервами

1/2 буханки хлеба, 1 банка консервов «Сайра натуральная», 3 *средних картофелины, майонез, приправы по вкусу.*

Картофель очистить и отварить до полуготовности.

Пока он варится, нарезать хлеб ломтиками (6 штук и каждый еще пополам, получится 12 бутербродов).

Вилкой размять рыбу до однородной массы, соус от консервов добавить туда же.

Разложить рыбу на ломтики хлеба.

Картофель слегка остудить, нарезать ломтиками толщиной 3 мм и положить поверх консервов (по 1–2 кусочка на бутерброд в зависимости от диаметра картофелин).

Смазать картошку майонезом, при желании посыпать приправой для бутербродов. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С до золотистого цвета (10–15 мин).

Горячие бутерброды с солеными грибами

4–6 кусков черного или белого хлеба, 100–200 г соленых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1–2 ч. ложки муки, 1/2 стакана молока или сметаны, соль, перец, 1 помидор, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица.

Грибы измельчить, потушить в маргарине, добавить муку и пассеровать, затем смешать с молоком или сметаной и варить, пока соус не загустеет; приправить по вкусу.

На каждый кусок хлеба нанести толстый слой грибов, сверху положить кружочки помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром.

Лук тоже можно порезать и потушить вместе с грибами.

Бутерброды запекать в горячей духовке, пока они не подрумянятся сверху.

Сэндвичи с консервированным тунцом и фасолью

2 пшеничные булочки, 70 г консервированного тунца, 50 г красной консервированной фасоли, 1 помидор, 1 яйцо, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Рыбу размять вилкой, смешать с яйцом, натертым на мелкой терке сыром и нарезанным кубиками помидором. Добавить фасоль, майонез, посолить,

поперчить и все перемешать. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти.

Внутрь положить приготовленную массу и запечь в духовке. Готовые сэндвичи украсить зеленью петрушки.

Сэндвичи с ветчиной и маринованным огурцом

2 пшеничные булочки, 100 г ветчины, 70 г сыра, 1 маринованный огурец, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка кетчупа, укроп.

Сыр натереть на терке, ветчину и огурец нарезать кубиками, все смешать с майонезом, кетчупом и нарубленной зеленью. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти.

Внутрь положить приготовленную массу и запечь в предварительно разогретой духовке.

Сэндвичи с крабовым мясом и орехами

2 пшеничные булочки, 2 яйца, 100 г замороженного крабового мяса, 70 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка соевого соуса, зелень петрушки и сельдерея.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Смешать их с размороженным измельченным крабовым мясом, рубленой зеленью и толчеными орехами.

Заправить майонезом и соевым соусом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти.

Внутрь положить приготовленную массу и запечь в духовке.

Бутерброд с замороженной черникой к завтраку

1 банан, 250 г замороженной черники, 200 г творога, 4 куска хлеба с семечками или грецкими орехами, 1 ст. ложка жидкого меда.

Очистить и нарезать банан, положить в миску с размороженной черникой. Добавить творог и перемешать.

Подсушить 4 куска хлеба с семечками или грецкими орехами и намазать черничной смесью. Полить медом и сразу же подавать к столу.

Бутерброды со сливами и взбитыми сливками или творогом

4 кусочка кекса или 16 круглых печений, 8 консервированных слив, 3/4 стакана сливок или 100 г творога и сока, 2–3 ч. ложки сахара, мармелада или ягодного желе.

Кекс можно разрезать на 4 части или вырезать круглые ломтики. Сливы разрезать пополам, косточки вынуть. Сливки или творог взбить с сахаром (в творог добавить сок). На каждое печенье или ломтик кекса положить толстый слой сливок или творога, посередине поместить половинку сливы, разрезанной стороной вниз. Вокруг сливы сделать узор из ягодного желе или мармелада.

Сливы можно заменить консервированными абрикосами или вишнями.

Бутерброды с консервированными яблоками и взбитыми сливками

4 ломтика кекса (без изюма) или 8 печений, 25–40 г шоколадного масла, 4 консервированных яблока, 1/2 стакана сливок или 50 г творога, 1–2 ч. ложки сахара, тертая лимонная цедра или орехи, шоколад.

Ломти кекса разрезать пополам, шоколадное масло растереть и намазать на кекс или печенье. Яблоки из компота разрезать на 4 части. Сливки или творог взбить, добавив сахар или лимонную цедру. В творог добавить также немного молока, сока или сливок. На края ломтиков кекса или в противоположные углы печений положить дольки яблока, между ними при помощи чайной ложки выложить взбитые сливки или творог.

Сверху посыпать толчеными орехами или шоколадом.

Бутерброды с сыром и консервированными фруктами

100 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 50–60 г тертого или несоленого плавленого сыра, 100 г консервированных фруктов (яблоко, груша, слива, персик), 1 ч. ложка очищенных орехов.

Хлеб намазать маслом, положить на него острый тертый сыр (можно зеленый). Сверху покрыть фруктами и посыпать орехами.

Можно приготовить эти бутерброды по-другому. Хлеб намазать плавленым сыром или сырным маслом, смешанным с толчеными орехами.

Сверху положить ломтики фруктов.

...

Обращайте внимание на качество этикетки: текст должен быть напечатан четко, этикетка – ровно наклеена, без следов клея.

Бутерброды с медом и замороженными ягодами

100 г белого хлеба или печенья, 20 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки засахарившегося меда, 1/2 стакана замороженных ягод (малины, земляники, смородины).

Белый хлеб или печенье намазать маслом и медом. На каждый бутерброд положить размороженные целые или разрезанные пополам ягоды одного или нескольких сортов.

Бутерброды с фруктами

100 г хлеба, 30 г масла, 1/2 стакана консервированных фруктов, 2 ч. ложки варенья или мармелада, орехи, взбитые сливки.

Кусочки белого хлеба подсушить на сковороде, остудить и намазать маслом. На каждый кусок положить дольки консервированных

фруктов. Украсить вареньем или мармеладом и целыми или толчеными орехами.

Можно положить немного взбитых сливок.

Бутерброды с фруктами и творогом

100 г белого хлеба, 30 г масла, 60–70 г творога, 1–2 ч. ложки варенья или сока, 1/2 стакана консервированных фруктов.

Хлеб поджарить на сковороде, дать остыть и намазать маслом. Творог взбить, добавив в него варенье или сок, так, чтобы он приобрел розовый оттенок.

При необходимости добавить сахар. Бутерброды покрыть творогом, сверху уложить фрукты.

Каждую дольку украсить творогом и джемом или вареньем.

Салаты

Салат из белокочанной капусты с маринованным огурцом

150 г белокочанной капусты, 1/2 яблока, 1 морковь, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 маринованный огурец, мелко нарезанная зелень петрушки.

Капусту нашинковать. Нарезать яблоко, морковь, лук и маринованный огурец. Все смешать и заправить салатной заправкой. Сложить в салатник, посыпать зеленью.

Можно добавить в салат фруктовый сок, изюм и орехи.

Салат из квашеной капусты

1 небольшой кочан квашеной капусты, 1–2 маленьких стручка зеленого перца из соленья, 10 маслин, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка молотого сладкого красного перца.

Квашеную капусту отжать и мелко нашинковать, посыпать красным перцем и заправить растительным маслом. Салат размешать, распределить на порции и украсить маслинами, предварительно удалив косточки, и кусочками зеленого перца.

Салат из квашеной капусты с зеленым луком

400 г квашеной капусты, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 3 ст. ложки клюквы, 1 яблоко, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

К квашеной капусте добавить перебранную и промытую клюкву, нарезанное тонкими ломтиками свежее яблоко, шинкованный зеленый лук, растительное масло, сахар, соль и все хорошо перемешать.

Салат из квашеной капусты с картофелем и клюквой

300 г квашеной капусты, 75 г картофеля, 25 г репчатого лука, 25 г клюквы, 75 мл растительного масла.

Вареный картофель нарезать соломкой. Репчатый лук почистить и нашинковать. Подготовленные продукты соединить с нашинкованной квашеной капустой, добавить клюкву и перемешать.

Салат выложить в красивое блюдо и заправить растительным маслом.

Салат из квашеной капусты и моркови

400 г квашеной капусты, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 200 г сметаны, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать, морковь натереть на овощной терке, лук измельчить. К сметане добавить соль, сахар, залить ею подготовленные продукты и перемешать. Салат посыпать рубленым луком.

Салат можно приготовить и с растительным маслом (2–3 ст. ложки).

Салат из квашеной капусты с тмином

300 г квашеной капусты, 40–60 г тмина, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Капусту посыпать нашинкованными молодыми побегами и листьями тмина и заправить растительным маслом.

Салат из квашеной капусты с сельдереем и брусникой

500 г квашеной шинкованной капусты, 100 г салатного сельдерея, 4 ст. ложки брусники, 1 ст. ложка растительного масла, 1–3 ст. ложки сахара.

Квашеную капусту смешать с сахаром и растительным маслом. Можно добавить свежие или моченые яблоки, нарезанные ломтиками, салатный сельдерей, бруснику – свежую или моченую.

Подавать этот салат к сосискам, сардельками, жареной свинине, отварной домашней птице.

Салат из квашеной капусты с солеными огурцами

150 г квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка клюквы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки сахара, зелень.

Капусту перебрать, крупные куски измельчить. Лук нашинковать, залить капустным рассолом, нагреть до кипения и охладить.

В капусту добавить лук, заправить сахаром, полить маслом и перемешать. Переложить в салатник, украсить дольками соленого огурца и клюквой, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из квашеной капусты и тыквы

350 г квашеной капусты, 300 г тыквы, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, зелень петрушки.

Промытую и очищенную тыкву натереть на крупной терке. Капусту перебрать и отжать. Тыкву, капусту и растительное масло перемешать.

При подаче на стол украсить зеленью петрушки и тонкими ломтиками тыквы.

Салат из квашеной капусты и яблок

1 кг квашеной капусты, 2–3 яблока, 1 луковица, 1 морковь, 3–4 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Капусту, если она слишком кислая, промыть в холодной воде, соединить с натертыми на крупной терке морковью и яблоками, кружочками лука, посолить и перемешать. Заправить растительным маслом, добавить по вкусу сахар.

Салат выложить горкой в красивое блюдо и посыпать нарезанным зеленым луком.

Салат из квашеной капусты и яблок с медом

600 г квашеной капусты, 300 г яблок, 1–2 ст. ложки меда, 130 г сметаны.

Квашеную капусту перебрать, крупные куски нашинковать, очень кислую – промыть кипяченой охлажденной водой. Яблоки помыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой, добавить мед и перемешать. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Салат можно, вместо меда и сметаны, заправить растительным маслом.

Вместо растительного масла и уксуса можно использовать 120 г майонеза.

Салат из квашеной капусты и яблок с маринованными фруктами

500 г квашеной капусты, 2 яблока, 150 г маринованных фруктов, зелень, сахар, соль по вкусу.

Кислую капусту перебрать, промыть, крупно шинкованную – порубить помельче. В капусту положить нашинкованные яблоки, маринованные фрукты, добавить по вкусу сахар, соль и растительное масло.

Переложить капусту в салатник или глубокую вазу, украсить маринованными фруктами и веточками зелени.

Салат из квашеной капусты и яблок с клюквой

300 г квашеной капусты, 200 г яблок, 50 г репчатого лука, 20 г клюквы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 ст. ложки сахара.

Квашеную капусту отжать, перебрать, крупные куски измельчить. Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук почистить, помыть и тонко нашинковать.

Все соединить, добавить клюкву, перемешать, заправить сахаром и растительным маслом.

Салат из квашеной капусты и соленых грибов

500 г квашеной капусты, 100 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 3 *ч. ложки сахара, молотый перец.*

Капусту перебрать и мелко порубить. Лук нарезать соломкой и промыть холодной кипяченой водой для удаления горечи. Соленые грибы промыть кипяченой водой для удаления слизи, нашинковать соломкой и, обжарив в течение 5–7 мин на растительном масле, охладить.

Капусту, грибы, репчатый лук соединить, добавить сахар, перец, выложить в салатник и полить маслом.

Салат из квашеной капусты с маринованным виноградом

200 г квашеной капусты, 100 г маринованного винограда, 1 луковица, 1 яблоко, 6–7 маслин, 2 ч. ложки растительного масла.

Измельченную квашеную капусту, нашинкованный лук, маринованный виноград, мелко нарезанное яблоко, маслины без косточек заправить маслом и перемешать.

Украсить салат зеленью и дольками яблока.

...

Обращайте внимание на дату изготовления консервов. Лучше, если она приходится на конец лета или осень – это значит, что консервы приготовлены из свежего урожая.

Салат из маринованной краснокочанной капусты

130 г краснокочанной капусты, корица, гвоздика, 20 мл уксуса, 2 ч. ложки растительного масла, 50 мл воды, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Капусту нашинковать, посыпать солью и перетереть до выделения сока и размягчения.

Затем отжать, положить в фаянсовую посуду, залить уксусом, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики (проварить их в кипящей воде в течение 3 мин).

Салат «Ожерелье»

200–250 г кочанной квашеной капусты, 4 ч. ложки маринованной брусники, 2 маринованных яблока, 2 ст. ложки фруктового маринада, 2 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 ст. ложки сахара, корица, гвоздика.

Капусту, квашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать квадратиками размером 2,5х2,5 см. Маринованные бруснику и яблоки отделить от маринада, у яблок удалить сердцевину и разрезать каждое на 4–8 частей.

Маринад процедить, положить в него корицу и гвоздику, прокипятить в закрытой посуде и дать настояться. Капусту, бруснику и яблоки уложить слоями в эмалированную посуду, размешать с сахаром, влить заливку, заправить маслом и все тщательно перемешать.

Украсить салат тонкими ломтиками яблок.

Салат из цветной капусты со сладким маринованным перцем и морковью

300 г цветной капусты, 3 сладких маринованных красных перца, 2 моркови, 50 г зеленого салата, 100 г майонеза, перец, уксус, соль по вкусу.

Капусту отварить в подсоленной воде, охладить и разобрать на отдельные кочешки. Смешать ее с нарезанным сладким перцем, тертой морковью и зеленым салатом.

Посолить, приправить майонезом и уксусом, поперчить.

Салат из картофеля и соленых грибов

400 г отварного картофеля, 300 г соленых грибов, 50 г репчатого лука, 200–300 г сметаны, молотый перец, соль по вкусу.

Грибы вымыть (очень соленые можно поварить в воде), нарезать полосками.

Так же нарезать картофель, а лук мелко нарубить. В сметану замешать соль, перец, добавить лук, грибы, последним – картофель.

Салат картофельный с квашеной капустой

4 клубня картофеля, 75 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 4 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Картофель отварить и нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные лук, морковь и квашеную капусту.

Готовое блюдо посолить по вкусу, полить майонезом или салатной заправкой.

Салат из картофеля и соленых огурцов

5 *клубней картофеля, 2 огурца, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, соль.*

Сваренный в кожуре картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить мелко нарезанные соленые огурцы и репчатый лук.

Салат заправить сметаной.

Салат из картофеля и маринованных огурцов

300 г картофеля, 300 г маринованных огурцов, 200 г моркови, 1 ст. ложка хрена в уксусе, 300 г сметаны, перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренный «в мундире» картофель очистить от кожуры и, вместе с отварной морковью и очищенными от кожуры огурцами, нарезать кубиками. К сметане добавить специи.

Сначала в соус положить огурцы и морковь, а затем – картофель. Все осторожно перемешать.

Салат из вареной моркови, маринованных огурцов и петрушки

3–4 моркови, 4–5 маринованных огурцов, 1 лимон, тертый сыр, растительное масло, корень и зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезать тонкими кружочками морковь и корень петрушки и тушить до готовности. Затем выложить в салатник, смешать с нарезанными кружочками огурцами, тертым сыром, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Сбрызнуть салат лимонным соком и полить растительным маслом.

Салат из красного сладкого перца с соленым огурцом

2–3 стручка красного перца, 1 соленый огурец, 2–3 помидора, 50 г зеленого лука, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза.

Вымытые перцы нарезать соломкой, добавить нарезанные дольками огурцы и помидоры, рубленый зеленый лук и зелень.

Все перемешать с майонезом и украсить салат полосками красного перца.

Салат из редьки и квашеной капусты

4 редьки, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 130 г сметаны, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Очищенную редьку натереть на терке, посолить, положить в миску и основательно встряхнуть. Добавить мелко нарезанный лук, квашеную капусту, томат и сметану.

При желании в салат можно добавить сахар.

Салат из свеклы и консервированных огурцов

2 свеклы, 2 консервированных огурца, 100 г зеленого горошка, 1/2 стебля лука-порея, 50 г грецкого ореха, зелень.

***Для заправки: 200** г сметаны, **1** ст. ложка столового хрена, сахар, соль по вкусу.*

Отваренную и очищенную свеклу, огурцы и лук-порей нарезать небольшими квадратиками, орехи размельчить, добавить горошек. Сметану посолить, добавить сахар, хрен, размешать. Залить полученной заправкой салат. Украсить зеленью.

Салат можно приготовить также с оливковым маслом и добавить лимонный сок.

Салат из редьки с солеными огурцами

4 редьки, 3 огурца, 150 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Очищенную редьку натереть на крупной терке. Добавить сахар, нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы и сметану. Посолить.

Салат из свеклы и квашеной капусты

2 свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла.

Очищенную свеклу натереть на крупной терке. Капусту отжать, а рассол смешать с растительным маслом и рубленым чесноком. Свеклу перемешать с капустой и полить получившимся соусом.

Салат из свеклы с маринованными огурцами

1 свекла, 2 маринованных огурца, 1 лук-порей, 70 г майонеза, 2 ст. ложки сметаны, хрен, соль по вкусу.

Огурцы и вареную свеклу натереть на крупной овощной терке, добавить мелко нарезанный лук-порей и залить овощи майонезом, смешанным со сметаной и натертым хреном.

Выложить смесь в салатник и украсить колечками лука-порея и ломтиками огурца.

Салат из свеклы и соленой сельди

1 отварная свекла, 2–3 большие сельди, 2 яблока, 3 *вареных яйца, 200 г сметаны, 100 г зеленого лука, соль по вкусу.*

Свеклу и яблоки натереть на овощной терке. Сельдь почистить от костей и нарезать полосками, лук мелко нарубить. В плоскую посуду выложить слоями свеклу, яблоки, сельдь, заливая каждый слой сметаной, к которой добавлена соль. Салат обильно посыпать рубленым луком.

К этому кушанью можно добавить отварную морковь, корень сельдерея и репчатый лук.

Салат из лука-порея и яблок с солеными огурцами

500 г лука, 3 яблока, 2 соленых огурца, 200 г сметаны, 1 ст. ложка горчицы, сахар, соль по вкусу.

Лук-порей тщательно промыть и нарезать поперек тонкими кружочками. Свежие яблоки и соленые огурцы почистить от кожуры и натереть на крупной терке.

Добавить сахар и соль, затем все перемешать со сметаной.

...

Стеклянную банку с консервами легче открыть, если предварительно окунуть ее в теплую воду крышкой вниз на несколько минут.

Салат из пастернака, свеклы и консервированного зеленого горошка

По 200 г пастернака, свеклы и горошка, 1 вареное яйцо, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, лимонный сок, соль по вкусу.

Пастернак и свеклу сварить и нарезать мелкими кубиками по отдельности.

Заправить овощи маслом и перцем. К хорошо отцеженному зеленому горошку добавить мелко нарезанный огурец, масло и лимонный сок.

Салат положить в тарелку и украсить кружками вареного яйца.

Салат из фасоли и соленых грибов

1 стакан белой фасоли, 1 стакан соленых грибов, 1 отварной корень сельдерея, 2 вареных яйца.

Для соуса: *100 г майонеза, 100 г сметаны, сахар, соль.*

Предварительно замоченную фасоль отварить до мягкости, процедить и остудить. Грибы измельчить, сельдерей и яйца нарезать кубиками. Приготовленные продукты залить соусом, перемешать.

Майонез можно заменить острым томатным соусом.

Салат из консервированной фасоли

400 г консервированной мелкой красной фасоли, 2 луковицы, 1 лимон, 2 ч. ложки уксуса, 6 ч. ложек оливкового масла, душистый перец, кайенский перец, базилик, зелень петрушки и кориандра, соль.

Выложить на сито фасоль из банки, промыть водой и дать ей стечь. Почистить лук и нарезать как можно мельче. Зелень тоже измельчить и сложить все в миску.

Приготовить соус из лимонного сока, уксуса, растительного масла, соли и перца. Вымыть листики базилика, нарезать их тонкими полосками и добавить в соус. Полить этим соусом фасоль и хорошенько все перемешать.

Салат из чечевицы и замороженных овощей

300 г чечевицы, 1 пакет замороженных овощей для супа, 300 г мелкой картошки, 300 г моркови, 2 луковицы, 3 *ст. ложки красного винного уксуса, 1 ч. ложка готовой острой горчицы, 8 ст. ложек оливкового масла, 5 ломтиков белого хлеба, зеленый лук, базилик, молотый красный острый перец, соль.*

Чечевицу замочить на ночь в воде. На следующий день варить с овощами около 30–45 мин. Отвар слить.

Картофель отварить в мундире, почистить и нарезать кубиками.

Лук вымыть и разрезать пополам вдоль. Как следует промыть еще раз и, нарезав полукольцами, обжарить.

Вымыть и нарезать как можно мельче зеленый лук. Все вместе положить в миску с чечевицей.

Тщательно перемешать уксус, горчицу, соль и перец. Взбить все компоненты, постепенно вливая растительное масло. Соус должен иметь густоту сметаны. Вымыть листики базилика, нарезать их тонкими полосками и добавить в соус.

Полить салат приготовленным соусом, тщательно перемешать и оставить на 30 мин. Посыпать зеленью. Добавить по вкусу соль и перец.

Чечевица впитывает много соуса, поэтому, возможно, придется приготовить его еще.

Хлеб нарезать кубиками и поджарить на сковороде в кипящем масле. Положить гренки в салат.

Салат из консервированного зеленого горошка и лука-порея

600 г консервированного зеленого горошка, 1 большой стебель лука-порея, 1 ст. ложка хрена в уксусе, 100 г сметаны, 2–3 ст. ложки майонеза, сахар, соль по вкусу.

К сметане добавить майонез, соль, сахар, хрен. Высыпать туда горошек и мелко нарезанный лук.

Майонез можно заменить желе из клюквы или красной смородины.

Салат из консервированного горошка и яиц

250 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 1 ст. ложка хрена в уксусе, 2 яйца, 100 г сметаны, 2–3 ст. ложки майонеза, сахар, соль по вкусу.

К сметане добавить майонез, соль, сахар, хрен. Высыпать туда горошек, мелко нарезанные вареные яйца и лук.

Салат «Русский разносол»

3–4 клубня картофеля, 100 г квашеной капусты, 1–2 соленых огурца, 2–3 соленых гриба, 1–2 соленых помидора, 1 головка маринованного лука, 1 морковь, зелень (можно дополнить блюдо и другими солеными и маринованными овощами и фруктами).

Отварные картофель и морковь нарезать кружками, соленые огурцы – дольками и кружками, крупные грибы разрезать пополам.

Помидоры положить целиком, лук нарезать кольцами. Квашеную капусту перебрать, крупные куски нашинковать.

Все продукты красиво разложить на блюде, окропить растительным маслом, украсить зеленью.

Салат «Восточный»

3 апельсина, 3 помидора, 1 банка консервированных ананасов, лимонный сок по вкусу, 2–3 ст. ложки сливок, листовой салат, сахар, соль.

Очищенные помидоры нарезать ломтиками, апельсины – дольками. Смешать с ананасами и поставить в холодное место. Массу положить на листья зеленого салата, разложить на тарелке и залить смесью сливок, сока от ананасов, соли и сахара.

Сливки желательно предварительно взбить.

Салат из абрикосов и квашеной капусты

1 стакан абрикосов, 200 г квашеной капусты, 2 ст. ложки кислого сока, 70 г майонеза, 100 мл взбитых сливок, 2 ломтика лимона, тмин, перец, соль.

Квашеную капусту смешать со свежими, маринованными или консервированными абрикосами, заправить солью, перцем и кислым соком.

Добавить майонез, смешанный с взбитыми сливками.

Украсить салат ломтиками абрикоса и лимона.

Салат из абрикосов и квашеной капусты

1 стакан абрикосов, 200 г квашеной капусты, 2 ст. ложки кислого сока, 70 г майонеза, 100 мл взбитых сливок, 2 ломтика лимона, тмин, перец, соль.

Квашеную капусту смешать со свежими, маринованными или консервированными абрикосами, заправить солью, перцем и кислым соком. Добавить майонез, смешанный с взбитыми сливками.

Украсить салат ломтиками абрикоса и лимона.

Салат из маринованной вишни с творогом

300 г маринованной вишни, 100 г изюма, 100 г маринованных яблок, 250 г творога, 150 мл сливок, вишневый сок, сахар, соль по вкусу.

Творог растереть, добавить сливки, немного соли и сахара. Массу хорошо размять до густоты сметаны. Если она слишком густая, разбавить вишневым соком. Изюм вымыть в теплой воде, дать набухнуть и высушить. Маринованные яблоки нарезать кусочками. Из вишни удалить косточки.

Все компоненты салата смешать с творожным соусом и выложить в салатницу. Украсить вишней.

Салат из маринованной вишни и капусты

50 г маринованной вишни, 200 г белокочанной капусты, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки маринада от ягод, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка специй.

Белокочанную капусту нашинковать, положить в посуду, сбрызнуть уксусом и процеженным ягодным маринадом, посолить и, помешивая, нагревать. Как только капуста осядет, снять ее с плиты и быстро охладить.

В капусту добавить часть мелко нарезанного лука, маринованную вишню, растительное масло, сахар и осторожно перемешать. При подаче посыпать оставшимся луком.

Салат из яблок и квашеной капусты

400 г квашеной капусты, 3 яблока, 1/2 лимона, 2 огурца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, перец, сахар, соль по вкусу.

Яблоки и огурцы нарезать кусочками, капусту слегка отжать. Уложить все в салатник и полить майонезом, смешанным с лимонным соком и растительным маслом. Посолить, поперчить по вкусу.

Украсить салат зеленью петрушки и укропом.

...

Следите, чтобы в составе консервов было как можно меньше различных наполнителей, муки, стабилизаторов, и т. д. – всего того, чем производители могут заменять овощную часть. Также особое внимание обратите на то, нет ли в составе красителей: их добавляют, если при приготовлении продукт потерял свой яркий цвет.

Салат из яблок, соленых огурцов и маринованной капусты

3 яблока, 50 г маринованной капусты, 2 соленых огурца, 1 луковица, майонез, лимонный сок, тмин.

Капусту мелко нашинковать, добавить нарезанные соломкой яблоки, соленые огурцы и лук. Хорошо все перемешать и заправить майонезом. Можно добавить по вкусу лимонный сок и тмин.

Подавать к мясу и картофелю.

Салат яблочный с маринованным перцем и луком

500 кг яблок, 500 кг маринованного перца, 1 большая луковица, 100 г майонеза, лимонная кислота по вкусу, зелень.

Часть яблок с удаленной сердцевиной оставить для украшения, остальные измельчить на крупной терке. Консервированный перец нарезать полосками, лук – тонкими кольцами.

Соединить яблоки, перец, лук, добавить лимонную кислоту по вкусу. Заправить майонезом и украсить дольками яблок и зеленью петрушки.

Салат яблочный с сыром и маринованными грибами

400 г яблок, 200 г сыра «Голландский» или «Российский», 100 г маринованных грибов, 100 г сладкого стручкового перца, 100 г майонеза, горчица столовая, лимонная кислота, сахар, соль по вкусу.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать кубиками, маринованные грибы – небольшими кусочками, сладкий перец – тонкими полосками, сыр – небольшими кубиками.

Все смешать, добавить горчицу, лимонную кислоту, сахар и соль по вкусу, перемешать и заправить салат майонезом.

Салат из маринованных яблок и зеленого горошка

400 г маринованных яблок, 1 яблоко, 100 г зеленого консервированного горошка, 80 г маринованной свеклы, 80 г сметаны, сахар.

Свеклу натереть на крупной терке, маринованные яблоки мелко нарезать. Смешать яблоки и свеклу, добавить зеленый горошек. Заправить сметаной и сахаром, все тщательно перемешать.

Салат украсить дольками свежего яблока.

Салат из консервированных груш и орехов

6 больших груш из компота, 6 грецких орехов, 1 красный маринованный сладкий перец, 2–3 ст. ложки майонеза.

Груши очистить и разрезать пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину. Разложить половинки груш на стеклянной тарелке. В каждое углубление положить половинку ореха, полить майонезом и посыпать тонко нарезанным сладким перцем.

Салат яблочный с солеными огурцами

400 г сладких яблок, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, перец, сахар, соль по вкусу.

Яблоки натереть на крупной терке. Очищенные от кожуры и семян огурцы нарезать кубиками, лук мелко порубить. Все перемешать, добавить соль.

Из растительного масла и уксуса приготовить салатную заправку: 1 часть растительного масла, 2 части уксуса, разведенного пополам с водой, сахар, перец молотый и соль по вкусу.

Залить заправкой салат и посыпать зеленью.

Вместо салатной заправки можно использовать майонез.

Салат из консервированного ананаса и овощей

250 г консервированных ананасов, 100 г сахарной фасоли, 100 г моркови, 2 огурца, 3 *яблока, 200 г отварных макарон, 100 г майонеза, 100 мл сливок, перец, сахар, соль по вкусу.*

Мелко нарезать овощи и поставить вариться. Яблоки очистить. Нарезать фрукты небольшими кусочками. Добавить их к овощам и макаронам. Смешать сливки с майонезом, подсластить, посолить и поперчить.

Заправить салат, охладить и украсить ломтиками моркови и кусочками ананаса.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

3 *ломтика консервированного ананаса, 2 банана, 2 яблока, 300 г винограда, 100 г майонеза, 100 г сгущенного молока, листья зеленого салата.*

Ананас, бананы и яблоки нарезать кубиками, добавить ягоды винограда. Смешать майонез со сгущенным молоком, залить фрукты и осторожно перемешать.

Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листиками зеленого салата.

Салат из консервированных фруктов с сыром

200 г консервированных фруктов (вишни, груши, абрикосы, персики), 2 больших кислых яблока, 150 г твердого сыра, сок 1/2 лимона, орехи, мед.

Консервированные фрукты нарезать дольками. Добавить очищенные и нарезанные ломтиками свежие яблоки. Нарезать кубиками 100 г сыра, а остальной натереть на крупной терке.

Перемешать нарезанный сыр с подготовленной фруктовой смесью, сбрызнуть лимонным соком и заправить жидким медом.

Посыпать салат натертым сыром и орехами.

Винегрет с консервированным перцем и картофелем

500 г консервированного перца, 5–6 клубней картофеля, 2 вареных яйца, 100 г зеленого лука, укроп, соль по вкусу.

Картофель отварить и вместе с яйцом нарезать тонкими ломтиками. Добавить перец, нарезанный на части, посолить, перемешать и положить горкой в салатник. Горку обложить кантиком из мелко нарубленного лука.

Готовый винегрет украсить дольками яйца и посыпать укропом.

Винегрет с консервированным мясом

1 банка тушеного мяса, 5–6 клубней вареного картофеля, 3 соленых огурца, 1 вареная свекла, 100 г зеленого лука, 1–2 вареных яйца, 100 г майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, укроп, листья салата.

Нарезать тонкими ломтиками очищенные огурцы и картофель, маленькими кусочками – мясо. Все сложить в миску и смешать с майонезом, солью, перцем, горчицей и мелко нарезанным луком.

Винегрет поместить горкой в салатник, украсить ломтиками свеклы, дольками вареного яйца, а также, по желанию, листиками салата, а затем посыпать укропом.

Винегрет овощной с консервированной морской капустой

100 г консервированной морской капусты, 1–2 моркови, 1 свекла, 2–3 клубня картофеля, 1–2 соленых огурца, 1–2 головки репчатого лука, 4–5 ст. ложек растительного масла, уксус, сахар, перец, соль по вкусу.

Картофель, морковь и свеклу сварить и нарезать тонкими ломтиками; так же нарезать огурцы. Овощи перемешать с морской капустой и нашинкованным луком.

Заправить салат сахаром, солью, перцем, уксусом и растительным маслом. Хорошо перемешать.

Винегрет с копченой сельдью и маринованным луком

1 копченая сельдь, 1–2 клубня картофеля, 1–2 моркови, 1 свекла, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 3 ст. ложки растительного масла, мелко рубленая зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Картофель, морковь и свеклу отварить. Филе сельди нарезать ровными тонкими кусочками, соединить с нарезанными овощами, перемешать.

Заправить винегрет растительным маслом, сахаром и солью. Украсить сельдью и овощами.

Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Салат из мяса с сыром и консервированным зеленым горошком

250 г мяса, 200 г сыра, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г маринованных слив, 100 г майонеза, зелень, специи, соль.

Говядину нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде со специями. Сыр натереть на крупной терке, маринованные сливы почистить от косточек и разрезать на 4 части.

Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить майонезом. Готовый салат можно украсить зеленью петрушки и укропом.

Салат мясной с говяжьим языком

300 г мяса, 100 г говяжьего языка, 100 г соленых огурцов, 100 г ветчины, 70 г репчатого лука, 50 г анчоусов, горчица, зелень, специи, соль.

Мясо сварить в подсоленной воде со специями и нарезать соломкой. Анчоусы измельчить.

Отваренный язык почистить от кожи, мелко нарезать. Репчатый лук, соленые огурцы, ветчину нарезать кубиками.

Приготовленные продукты смешать, добавить горчицу и все хорошо перемешать.

Готовый салат можно украсить зеленью.

Салат с кислой капустой и мясом

200 г кислой капусты, 4 ломтика варено-копченой грудинки, 4 ломтика варено-копченой шейки, 1 вареная сарделька.

Для соуса: *1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1/2 ст. ложки тертого хрена.*

Все ингредиенты для приготовления соуса перемешать и взбить миксером на большой скорости, протереть через сито. При желании добавить специи по вкусу.

Кислую капусту промыть, обсушить (если она слишком кислая, выдержать ее в кипятке несколько минут, охладить и обсушить). Заправить капусту соусом, положить в середину тарелки.

Сверху разложить кружочки сардельки, а также ломтики грудинки и шейки.

Салат из отварного языка с маринованными грибами

1 свиной язык, 200 г куриного мяса, 300 г маринованных грибов, 314 стакана сметанного соуса, зелень.

Отварной язык почистить от кожи и нарезать брусочками. Вареное куриное мясо и грибы тоже нарезать брусочками. Все смешать и залить сметанным соусом.

Выложить смесь в салатник, украсить грибами и зеленью.

Салат с ветчиной и маринованными грибами

30 г ветчины, 2 вареных яйца, 20 г зеленого горошка, 20 г маринованных грибов, 20 г маслин, 20 г маринованных фруктов, 1 ст. ложка майонеза, 10 г зеленого салата, зелень петрушки и укропа.

Вареные яйца, ветчину, листья салата мелко нарезать, посолить и заправить майонезом.

Салат выложить горкой в вазу, украсить вареными яйцами, ветчиной, зеленым горошком, грибами, маслинами, маринованными фруктами, зеленью петрушки и укропом.

Салат с мясом кролика и консервированных кабачков

300 г мяса жареного кролика, 200 г консервированных кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной брюквы, 4 вареных яйца.

Для соуса: 100 г сметаны, 100 г майонеза, 50 г рубленой зелени петрушки и укропа, сахар, соль.

Крольчатину, кабачки и брюкву нарезать кубиками, яйца разрезать на 4 дольки. В приготовленный соус осторожно замешать мясо, кабачки, брюкву и горошек.

В стеклянную посуду сначала положить дольки яйца, на них выложить салат. Можно украсить его дольками яйца и зеленью.

...

Изнутри консервы обрабатываются для того, чтобы продукт хорошо хранился. Вскрыв банку, выньте содержимое, посмотрите на стенки: если они пошли пятнами, то консервы уже начали портиться.

Салат «Пикантный» с маринованными огурцами

150 г отварного мяса, 750 г маринованных огурцов, 100 г вареной моркови, 150 г макарон (рожки), 2 вареных яйца, 100–150 г хрена, 300 г сметаны, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, сахар, соль по вкусу.

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, соль, сахар и сметану. Рожки варить в подсоленной воде до готовности. Процедить, остудить, затем смешать с нарезанным мясом.

Очищенные от кожицы огурцы, морковь и яйца нарезать небольшими кубиками. Подготовленные продукты добавить в соус и перемешать.

Украсить салат огурцом, морковью и зеленью.

Салат из птицы с солеными огурцами и апельсинами

200 г мяса птицы, 200 г майонеза, 100 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 150 г моркови, 100 г свежих яблок, апельсины, зелень, специи, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить, почистить и мелко нарезать. Мясо птицы отварить в подсоленной воде со специями, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и соленые огурцы измельчить. Подготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить половиной подготовленного майонеза.

Украсить салат дольками яблок, апельсина, зеленью и полить оставшимся майонезом.

Салат из птицы с консервированной спаржей и ананасом

400 г вареного мяса птицы, 300 г консервированной спаржи, 100 г консервированного ананаса, 200 г майонеза.

Мясо птицы, спаржу и ананасы нарезать маленькими кусочками, слегка посолить и заправить майонезом.

Салат из птицы и айвы

200 г отварного мяса птицы, 1 айва, 1 яблоко, 1–2 маринованных огурца, 1 клубень картофеля, 2 вареных яйца, 4 ст. ложки сметанного соуса, зелень.

Мясо птицы, очищенный отварной картофель, яблоки и огурцы нарезать тонкими ломтиками, вареные яйца – дольками (или разрезать пополам фигурным ножом).

Разложить в салатнице все компоненты в определенном порядке: в середину выложить картофель и посолить, сверху положить яйца. Вокруг горками разложить огурцы, мясо, айву и зелень.

Все залить сметанным соусом.

Салат из курицы с солеными огурцами

1 небольшая курица, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 100 г зеленого салата, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, 1/2 ст. ложки соуса «Южный», 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1/2b> *ч. ложки сахарной пудры.*

Филе вареной (или жареной) курицы, картофель, огурцы, вареное яйцо и очищенное яблоко нарезать тонкими ломтиками, листья салата разрезать на 2–3 части каждый. Сложить все это в миску, посолить и смешать с майонезом и соусом «Южный». Добавить уксус и сахарную пудру.

Заправленный салат уложить горкой на блюдо, украсить листиками зеленого салата и дольками вареных яиц, а также ломтиками свежих огурцов.

Салат из дичи с маринованными грушами

300 г жаркого из дичи, 2 маринованных яблока, 1 маринованная груша, 1 стебель лука-порея, 4 ст. ложки вымоченной брусники, 100 г отварного рассыпчатого риса, 200 г майонеза, зелень, красный перец,

соль.

Мясо птицы, яблоки и грушу нарезать небольшими тонкими ломтиками, лук-порей – тонкими кружочками. Добавить рис и перемешать. Майонез посолить и поперчить, залить им продукты.

Украсить салат брусникой и зеленью.

Салат острый

500 г курицы, 2 маринованных яблока, 20 консервированных маслин, 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, лимонная кислота, зелень, соль по вкусу.

Отварную мякоть птицы (без кожи) нарезать ломтиками, маринованные яблоки и репчатый лук – ломтиками или кубиками. Добавить маслины без косточек. Перемешать, посолить, добавить по вкусу лимонную кислоту и заправить майонезом.

Салат выложить горкой, украсить маслинами и зеленью.

Салат «Охотничий»

300 г жаркого из дичи, 2 маринованных яблока, 1 маринованная груша, 1 стебель лука-порея, 4 ст. ложки вымоченной брусники, 100 г отварного рассыпчатого риса, 200 г майонеза, зелень, красный перец, соль по вкусу.

Мясо дичи, яблоки и грушу нарезать небольшими тонкими ломтиками, лук-порей – тонкими кружочками. Майонез посолить, поперчить и залить им продукты. Украсить салат ягодами брусники и зеленью.

Салат с филе цыпленка и маринованными грибами

200 г мяса цыпленка, 200 г маринованных грибов, 300 г макарон, 150 г свежих помидоров, 3 вареных яйца, 200 г майонеза, петрушка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отваренные филе цыпленка, макароны, а также сельдерей, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Мелко порубить зелень петрушки и вареные яйца. Все смешать (кроме помидоров), посолить, поперчить.

Смесь выложить в салатник, залить майонезом и украсить ломтиками свежих помидоров.

Салат из куропатки с консервированным ананасом

500 г вареного мяса куропатки, 500 г консервированных ананасов, 200 г майонеза.

Мясо куропатки и ананасы нарезать мелкими кусочками, смешать с майонезом. Пряности не добавлять.

Салат из сельди с квашеной капустой

200 г копченой сельди в растительном масле, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 головка чеснока, 3 *ст. ложки томатной пасты, красный перец, сахар, соль по вкусу.*

Сельдь вынуть из растительного масла и дать ему стечь. Затем нарезать филе кусочками. Квашеную капусту, мелко нарезанный лук, тертый чеснок, томатную пасту и немного растительного масла перемешать.

Заправить смесь солью, перцем и добавить нарезанную сельдь.

Салат из сельди с солеными огурцами и картофелем

2 соленые сельди, 400 г картофеля, 3–4 яблока, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 ч. ложка сахара, уксус, горчица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перемешать нарезанный кубиками вареный картофель, измельченные огурцы, яблоки, лук. Добавить очищенную от кожицы и костей рыбу, заправить черным перцем и сахаром, посолить по *вкусу*.

Сбрызнуть салат смесью уксуса, горчицы и масла.

Салат из рыбы с маринованным красным перцем

400 г рыбы, 5 шт. картофеля, 200 г маринованного перца, 200 г майонеза, 4 вареных яйца, зелень сельдерея, соль по вкусу.

Вареную рыбу нарезать кусками. Отварной картофель и сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, а красный сладкий маринованный перец – соломкой. Перемешать с рыбой, слегка посолить и заправить майонезом.

Осторожно перемешать салат и выложить горкой. Украсить его веточками сельдерея, полосками красного перца, дольками яйца.

Салат из рыбы с маринованными грибами

600 г свежей рыбы, 300 г зеленого горошка, 200 г маринованных грибов, 200 г майонеза, 30 г моркови, 65 г репчатого лука, 30 г корня петрушки, 1 вареное яйцо, горчица, зелень, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Корень петрушки и морковь отварить, почистить и нарезать маленькими кубиками. Рыбу, отваренную в подсоленной воде со специями, мелко нарезать. Измельчить грибы и лук. Подготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, горчицу, соль, перец, заправить майонезом.

Готовый салат можно украсить кружочками яиц и зеленью.

Салат картофельный с консервированной рыбой

1 банка консервированного лосося, 300 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 70 г репчатого лука, 2 вареных яйца, 100 мл воды, растительное масло, лимонный сок, зеленый лук, сахар, соль.

Отваренный в «мундире» картофель почистить и нарезать кубиками. Рыбу отделить от костей, нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать. Подготовленные продукты перемешать. Лимонный сок развести водой, добавить соль, сахар, растительное масло, измельченные яйца, нарезанные огурцы. Полученной смесью заправить салат, украсить кусочками рыбы, огурцов и зеленым луком.

Салат с копченой рыбой и консервированными грибами

200 г филе скумбрии горячего копчения, 3 шт. картофеля, 2–3 ст. ложки нарезанных соленых грибов, 1–2 свежих огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 100 г сметаны.

Отварной картофель, огурцы, копченую или соленую рыбу и лук мелко нарезать. Смешать все с грибами и луком, заправить сметаной.

Салат из гребешков с маринованным красным перцем

400 г гребешков, 200 г маринованного сладкого красного перца, 4 вареных яйца, 150 г майонеза, соль.

Отварить в кипящей подсоленной воде гребешки до размягчения (30 мин). Вынуть из отвара и нарезать кусочками.

Маринованный красный перец нарезать соломкой, 2 яйца – ломтиками. Залить мускул гребешка маринадом из банки перца и дать постоять 30 мин, после чего вынуть из маринада, смешать с перцем и яйцом, заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, одну половину украсить рубленым белком, оставшуюся – рубленым желтком.

Салат с кальмарами и квашеной капустой

500 г филе кальмаров, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка сахара, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка нарубленной зелени петрушки и укропа.

Квашеную капусту отжать от сока, промыть (если она очень кислая) и порубить. Кальмаров отварить, нарезать соломкой, соединить с капустой, измельченным соломкой репчатым луком, заправить солью, сахаром, растительным маслом и перемешать.

При подаче салат посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из кальмаров и соленых огурцов

500 г филе кальмаров, 5–6 огурцов соленых, 2 луковицы, 60 г томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

С соленых огурцов срезать кожицу, нарезать мелкими кубиками и отжать сок. Репчатый лук порубить кубиками, обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и соленые огурцы, нарезанные тоже кубиками кальмары. Салат заправить солью, сахаром, перцем по вкусу и выложить в салатник.

При подаче блюдо посыпать нарезанной зеленью.

Салат с консервированным кальмаром

200 г консервированных кальмаров, 100 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 2 вареных яйца, зелень, перец, соль.

Отваренный в «мундире» картофель очистить от кожуры и нарезать кубиками. Репчатый лук нашинковать и обжарить в растительном масле. Яйца отварить, почистить и измельчить. Кальмары очистить от пленки и нарезать соломкой. Приготовленные продукты смешать, добавить соль и перец, полить растительным маслом.

Готовый салат украсить зеленью, кусочками яиц.

Салат с кальмарами и консервированной морской капустой

250 г консервированной капусты, 100 г кальмаров, 30 г моркови, 30 мл растительного масла, 30 г репчатого лука, 5 мл 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Кальмаров почистить и варить в подсоленной воде 20–25 мин, затем нарезать соломкой. Морковь нарезать мелкими кубиками, репчатый лук нашинковать.

Консервированную морскую капусту смешать с приготовленными продуктами, добавить уксус, растительное масло, соль и перец. Перемешать и оставить в холодном месте на 10–12 ч.

Готовый салат украсить зеленью петрушки.

...

Масло в качественных консервах должно быть прозрачным сверху, с небольшим помутнением, без посторонних примесей.

Салат из кальмаров с солеными огурцами и яйцом

500 г кальмаров, 2 соленых огурца, 3 вареных яйца, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, специи, соль по вкусу.

Вареные кальмары нарезать кубиками, соединить с нарезанными кубиками же огурцами, яйцами, репчатым луком, мелко нарезанным зеленым луком. Заправить салат майонезом, солью и специями по вкусу.

Салат из крабов с маринованной сливой

1 банка консервированных крабов, 100 г маринованных слив, 1 вареное яйцо, 100 г сметанного соуса, 100 г цветной капусты, 100 г моркови, лимонный сок, сельдерей, листья зеленого салата.

Вынуть крабов из банки, удалить твердые чешуйки и разделить их на кусочки. В стеклянную посуду выложить маринованную сливу, отваренные в соленой воде овощи (цветная капуста, морковь, сельдерей) и все залить сметанным соусом. Сверху положить кусочки краба и сбрызнуть лимонным соком.

Украсить кушанье листьями салата и дольками вареного яйца.

Консервированная морская капуста под майонезом

1 банка маринованной морской капусты, 120 г майонеза, 2 вареных яйца.

Морскую капусту мелко порубить, перемешать с вареным мелко рубленным яйцом и заправить майонезом.

Готовую капусту уложить в салатник горкой и украсить дольками второго яйца.

Салат из морской капусты и маринованной свеклы

1 стакан нарезанной лапшой отварной морской капусты, 1 стакан нашинкованного соломкой сладкого стручкового перца, 1 стакан нарезанной тоже соломкой маринованной свеклы, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, сахар, соль по вкусу.

Морскую капусту отварить, охладить и нарезать. Соединить ее с перцем и свеклой, заправить солью, сахаром, растительным маслом и перемешать.

При подаче на стол салат посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

При заправке в салат, по желанию, можно добавить маринад от свеклы и сладкого перца.

Салат из морской капусты с маринованными помидорами

2 стакана нарезанной маринованной морской капусты, 2 маринованных помидора, 1 редька, 100 мл растительного масла.

Капусту смешать с помидорами, нарезанными ломтиками, тертой редькой и заправить маслом.

Салат из консервированного лосося

1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 100 г риса, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Мелко рубленный лук ошпарить кипятком. Рис промыть и отварить до готовности.

Как следует перемешать остывший рис, лук, лосось и майонез, посолить по вкусу и охладить.

Салат из консервированного лосося с сыром

1 банка лосося, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 100 г зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Лосось измельчить вилкой, удалив при этом все кости и хрящи. Добавить рубленые яйца, тертый сыр, зеленый горошек, соль, перец.

Заправить салат майонезом и украсить рубленой зеленью.

Салат из консервированой рыбы

200 г консервированной рыбы, 500 г вареного картофеля, 1–2 кислых яблока, 2–3 соленых огурца, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, 200 г сметаны, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.

Сначала приготовить салат из картофеля, кислых яблок и соленых огурцов (все продукты нарезать кубиками). Прибавить туда нарезанную кусочками рыбу, растительное масло и сметану.

Салат посолить по вкусу, размешать и положить в салатник. Украсить вареными яйцами, разрезанными пополам, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить веточками петрушки.

Салат из рыбных консервов и консервированной кукурузы

1 банка рыбных консервов в масле, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, 5 вареных яиц, морковь и репчатый лук по вкусу, чеснок, петрушка или укроп.

Рыбные консервы перемешать с консервированной кукурузой. Добавить обжаренные морковь и лук, вареные рубленые яйца и заправить майонезом.

При желании можно добавить измельченный чеснок, зелень петрушки или укроп.

Салат из крабов

2 банки крабов, 1 стакан зеленого горошка, 1 луковица, 100 г маринованных грибов, 1 маринованная морковь, 1 стакан отварного риса,

2 вареных яйца, 1 ст. ложка рубленого укропа, 100 г майонеза, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 4 шт. редиса, 1 ч. ложка огуречного рассола, листья зеленого салата, сахар, соль по вкусу.

Очистить крабы от костяных пластинок, крупные кусочки измельчить. Грибы и морковь нашинковать, лук нарубить. К майонезу добавить томатный соус, огуречный рассол, соль, сахар, укроп, лук, грибы, морковь, рис, крабов и все перемешать.

Блюдо выстелить листьями салата и выложить на них смесь. Украсить салат яйцами, редисом и кусочками крабов.

Салат из шпрот

1 банка шпрот, 2 консервированных огурца, 3 вареных яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, горчица, соль по вкусу.

Шпроты нарезать маленькими кусочками, огурцы почистить от кожуры и нарезать полосками. Сваренные вкрутую яйца нарубить (не слишком мелко), а лук измельчить.

Масло из-под шпрот смешать со сметаной, добавить горчицу, соль, залить этой смесью продукты и перемешать.

Салат из печени трески

250 г консервированной печени трески, 4 вареных яйца, зеленый лук по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезать. Яйца сварить, почистить, отделить белки от желтков; измельчить печень трески и смешать ее с мелко нарубленными белками. Желтки размять, растереть с луком и маслом из консервов.

Все смешать, украсить салат зеленым луком.

Салат из рыбных консервов с огурцом

1 банка рыбных консервов, 200 г зеленого горошка, 100 г зеленого салата, 1 огурец, зелень петрушки, приправы по вкусу.

Листья зеленого салата мелко нашинковать, смешать с огурцом, нарезанным кружочками, рыбными консервами (без жидкости), зеленым горошком и измельченной петрушкой. Посолить, поперчить, полить лимонным соком или уксусом и растительным маслом, перемешать и выложить в салатник.

Вместо рыбы можно использовать мелко нарезанное вареное или жареное мясо.

Салат из консервированного тунца

1 банка консервированного тунца, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 50 г измельченных грецких орехов, 100 г майонеза, лимонный сок по вкусу.

Рыбу нарезать кусочками, орехи порубить, сельдерей натереть на крупной терке. Яблоки нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Все хорошо перемешать и заправить майонезом.

...

По коду, выбитому на банке с рыбными консервами (ассортиментный знак), можно узнать, что находится внутри. Например, сардина атлантическая в масле – Т45, тихоокеанская (иваси) – 42Д, скумбрия атлантическая в масле – 130, тунец в масле – ОТМ, горбуша в томатном соусе – Л78.

Салат из консервированной рыбы и риса

1 банка консервов в томате, 2/3 стакана вареного риса, 1 соленый огурец, 130 г майонеза, специи, соль по вкусу.

Рыбу отделить от заливки и нарезать кусочками. Рис отварить и смешать с рыбой. Выложить смесь в салатник, залить майонезом, заправленным томатной заливкой и мелко нарубленным огурцом.

Салат из консервированной рыбы с яйцами и зеленым горошком

1 банка натуральных рыбных консервов (из сельди, скумбрии или сайры), 2 вареных яйца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 дольки чеснока, 1/2 лимона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и зеленого лука.

Кусочки рыбы измельчить, соединить с нарубленными яйцами, зеленым горошком и зеленью. Заправить заливкой из рыбных консервов.

Полученную массу выложить в салатник, посыпать рубленым чесноком, оформить ломтиками лимона и мелко нарезанной зеленью.

Салат из печени трески с рисом

200 г консервированной печени трески, 1 стакан вареного риса, 1 вареная морковь, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, 1/2 лимона, 4–5 веточек зелени.

Печень отделить от жира, измельчить, смешать с вареным рисом, нарезанными кубиками яйцами, морковью и заправить майонезом.

При подаче салат выложить горкой, оформить ломтиками лимона и веточками зелени.

Салат из печени трески с сыром

200 г консервированной печени трески, 100 г тертого твердого сыра, 2 вареных яйца, 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.

Печень отделить от жира, нарезать кусочками и соединить с тертым сыром и нарубленными белками яиц. Желтки растереть, смешать с жиром, заправить чесноком и зеленью. Залить печень с сыром и яйцами приготовленной смесью.

При подаче салат оформить зеленью.

Салат с печенью трески и яйцами

260 г консервированной печени трески, 5 вареных яиц, 1 соленый огурец, 1 луковица, 100 г майонеза.

Кусочки печени трески, яйца, огурцы (без кожи и семян) и лук мелко порубить, смешать и залить майонезом.

Салат рыбный с консервированным перцем

300 г филе отварной рыбы (треска, морской окунь, хек), 100 г консервированного зеленого горошка (без жидкости), 2 свежих помидора, 2 консервированных сладких перца, 1/2 мандарина, 1 головка цветной капусты, 200 г майонеза, 1 вареное яйцо.

Половину мандарина нарезать ломтиками. Рыбу и яйцо отварить, почистить, нарезать и добавить зеленый горошек. Все смешать и заправить майонезом.

Салат украсить букетами из кружочков маринованного перца, ломтиков помидора и мелких соцветий предварительно отваренной цветной капусты.

Салат из сельди, картофеля, яблок и фасоли

300 г яблок, 300 г сельди, 200 г картофеля, 50 г консервированной фасоли, 80 г репчатого лука, 300 г соленых огурцов, 4 ст. ложки растительного масла, уксус, перец, сахар, соль по вкусу.

Фасоль сварить и остудить. Сельдь отделить от костей (если она соленая – вымочить) и мелко порубить. Очищенные соленые огурцы, отваренный картофель и яблоки нарезать небольшими кубиками. Мелко нашинковать лук.

Все соединить, добавить сахар, уксус, перец, соль по вкусу и заправить растительным маслом.

Салат из рыбы с картофелем и яблоками

500 г вареной рыбы, 2 консервированных огурца, 2 яблока, 3 помидора, 3–4 шт. картофеля, 5 креветок, 100 г зеленого салата, 50 г маслин, 250 г майонеза.

Вареную рыбу и картофель, консервированные огурцы, свежие помидоры и яблоки нарезать ломтиками, добавить нарезанный зеленый салат и заправить майонезом.

Украсить салат помидорами, яблоками, маслинами без косточек, листочками салата и креветками.

Салат с огурцами и навагой

500 г жареной наваги, 2 свежих огурца, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 100 г майонеза.

Филе наваги нарезать ломтиками, огурцы мелко нарезать. Смешать все это с луком и майонезом.

Салат из копченой трески

300 г филе копченой трески, 3 *шт. отварного картофеля, 200 г огурцов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 вареных яйца, 1 луковица, 300 г майонеза, перец, сахар, соль по вкусу.*

Филе трески нарезать на мелкие кусочки. Картофель и огурцы нарезать кубиками, яйца – кружочками, лук измельчить. К майонезу добавить соль, сахар, перец и лук. Нарезанные картофель и огурцы смешать с горошком.

Филе трески, яйца и овощи выложить слоями в салатник, заливая каждый майонезом.

Салат из трески горячего копчения

400 г трески горячего копчения, 250 г картофеля, 70 г консервированного зеленого горошка, 200 г соленых огурцов, 70 г моркови, 50 г зеленого салата, 100 г майонеза, зелень, соль.

Сварить картофель в «мундире», очистить от кожицы и нарезать кубиками. Копченую рыбу, очищенную от кожицы и костей, соленые огурцы и вареную морковь мелко нарезать. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, нарезанный зеленый салат, соль, заправить майонезом.

Готовый салат украсить зеленью и кусочками рыбы.

Закуски

Грибы с квашеной капустой и луком

200–250 г соленых грибов, 150–200 г рубленой квашеной капусты, 1 небольшая луковица, 3 *ст. ложки растительного масла, зелень, сахар и перец по вкусу.*

Грибы мелко нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным репчатым луком, сахаром и перцем.

Заправить все растительным маслом посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

10 средних помидоров, 2 стакана соленых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, перец, соль по вкусу.

У круглых твердых помидоров фигурным ножом срезать верх, вынуть сердцевину и опрокинуть, чтобы стек сок. Затем внутри посолить и поперчить.

Грибы вынуть из жидкости, слегка обсушить, мелко нарезать, смешать с мелко порубленным луком и сметаной.

Этой массой заполнить помидоры.

Помидоры, фаршированные печенью трески

10 средних помидоров, 1 банка печени трески, 4 вареных яйца, 100 г майонеза, листья салата, зелень петрушки и укроп, перец, соль.

Зрелые крепкие помидоры промыть, вырезать плодоножку и удалить часть мякоти. Вареные яйца мелко порубить.

Тресковую печень растереть с рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить и заправить майонезом. Все перемешать и нафаршировать этой смесью помидоры.

Выложить их на блюдо и украсить листьями салата.

Помидоры, фаршированные рыбными консервами в томатном соусе

6–8 помидоров, 1 банка рыбных консервов в томатном соусе (за исключением килек в томате), 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа и зелени петрушки, 100 г майонеза, смешанного со сметаной, 1 лимон, 5–6 веточек зелени петрушки, 5–6 листьев зеленого салата, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхушку и чайной ложкой осторожно извлечь мякоть.

Рыбу из консервов отделить от соуса, нарезать кусочками, соединить с мелко нарезанными зеленью и мякотью помидоров.

Подготовленной массой заполнить предварительно посоленные помидоры, полить их майонезом, смешанным со сметаной, и посыпать мелко нарезанной зеленью.

При подаче на стол блюдо украсить веточками зелени, листьями зеленого салата и ломтиками лимона.

Фаршированные консервированные зеленые помидоры

6 помидоров, 150 г филе копченой рыбы, 3 вареных яйца, 1 вареная морковь, 2 ст. ложки майонеза, зелень.

У помидоров срезать «крышечки», вынуть сердцевину и перевернуть отверстием вниз, чтобы вытек сок.

Для начинки филе рыбы и яйца нарезать на маленькие кусочки, морковь натереть, добавить майонез. Помидоры начинить, украсить морковью и зеленью.

Подобным образом можно фаршировать и консервированные кабачки.

...

На самой банке выбивается: в 1 – м ряду – дата изготовления (число, месяц, год), во 2-м ряду – номер предприятия-изготовителя. У рыбных консервов вторым рядом идут сначала индекс рыбной промышленности (буква «Р») и ассортиментный знак (означает вид рыбы), а потом уже номер предприятия-изготовителя.

Огурцы, фаршированные маринованными грибами

200 г маринованных грибов, 2–3 небольших огурца, 1 помидор, 1–2 ст. ложки тертого хрена, 4–5 ст. ложек сметаны, укроп, зелень петрушки, столовый уксус, соль по вкусу.

Очищенные огурцы разрезать: небольшие – вдоль на 2 части, крупные – на 4–5 частей длиной 5–6 см (огурцы с мягкой нежной кожицей не очищать). Удалить семена, сохраняя целостность кусочков, и каждый из них посолить. Грибы нашинковать, смешать со сметаной, добавить соль, тертый хрен и уксус. Все перемешать и полученной массой нафаршировать огурцы.

Украсить их зеленью и ломтиками помидора.

Закуска из кальмаров и соленых огурцов

500 г филе кальмаров, 5–6 соленых огурцов, 2 луковицы, 1 1/2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, черный молотый перец, сахар, соль.

С соленых огурцов срезать кожицу, нарезать мелкими кубиками и отжать сок. Репчатый лук нарубить кубиками, обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и соленые огурцы, нарезанные кубиками кальмары и обжарить массу еще 10–15 мин. Закуску заправить солью, сахаром, перцем по вкусу, охладить и выложить в салатник.

При подаче блюдо посыпать нарезанной зеленью.

Малосольные огурцы, фаршированные копченой рыбой

3 малосольных огурца, 150 г копченой салаки, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2–3 ст. ложки сметаны, редис, зеленый лук, соль.

У огурцов срезать концы, каждый огурец разрезать на два «бочоночка», вынуть семена с мякотью. Салаку почистить от костей и измельчить, репчатый лук и мякоть огурцов мелко нарубить. Добавить укроп, сметану и соль.

Заполнить «бочонки» из огурца салатом с верхом, украсить «колокольчиками» из редиса и зеленым луком.

Яблоки, фаршированные копченой рыбой

5 *крупных яблок, 250 г копченой рыбы, 100 г майонеза, перец, мускатный орех, лимонная кислота.*

Яблоки тщательно вымыть кипяченой охлажденной водой. Из четырех аккуратно удалить сердцевину так, чтобы образовалась чашечка.

Для фарша копченую рыбу отделить от костей и кожицы, нарезать соломкой.

Оставшееся целое яблоко очистить от кожуры и сердцевины и нарезать мелкими кубиками. Соединить их с копченой рыбой, добавить перец, тертый мускатный орех, сбрызнуть лимонной кислотой и заправить майонезом.

Смесь тщательно перемешать и заполнить ею подготовленные яблоки.

Рыба с маринованными корнишонами

1 кг свежей рыбы, 300 г маринованных корнишонов, 150 г майонеза, 100 мл сухого белого вина, 60 г репчатого лука, 50 г сметаны, 8 г столовой горчицы, 1 вареное яйцо, 90 г моркови, зелень, уксус, перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренную в небольшом количестве подсоленной воды со специями рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук нашинковать и обдать горячим уксусом. Отваренные яйца и морковь почистить и мелко нарезать.

Майонез и сметану растереть с горчицей, влить вино, добавить соль, сахар и перец. Полученный соус тщательно размешать. В центр блюда выложить рыбу, по краям положить подготовленные морковь и яйца. Перед подачей на стол готовое блюдо полить приготовленным соусом и украсить зеленью.

Форшмак из рыбных консервов с яйцами

1 банка рыбных натуральных консервов, 3 вареных яйца, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки майонеза, 20 г твердого сыра, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени.

Консервы дважды пропустить через мясорубку вместе с яйцами, луком и зеленью. Полученную массу заправить майонезом и охладить.

При подаче на стол форшмак нарезать порциями, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью.

Форшмак из рыбных консервов

1 банка рыбных консервов («Скумбрия натуральная», «Скумбрия натуральная в масле», «Ставрида натуральная»), 2 яблока, 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени укропа, 3–4 ст. ложки майонеза.

Из консервов слить сок, а рыбу пропустить через мясорубку с очищенными от кожицы и семян яблоками, луком и зеленью. Полученную массу заправить майонезом и охладить.

Подать форшмак с мелко нарезанной зеленью укропа.

Икра из кальмаров, сушеных и соленых грибов

400 г филе кальмаров, 50 г сушеных грибов, 300–400 г соленых грибов, 2–3 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1–2 ч. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки 3 %-ного столового уксуса, 1–2 головки зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Сушеные грибы сварить до готовности, охладить и мелко порубить. Процеженный грибной бульон нагреть, сварить в нем кальмаров. Охладить их и пропустить через мясорубку.

Соленые грибы отделить от рассола, мелко порубить и обжарить на растительном масле с рубленым репчатым луком до его готовности. В конце обжаривания добавить пропущенные через мясорубку кальмары и вареные грибы и жарить 5 мин. Добавить соус, приготовленный на грибном бульоне, в котором отваривались кальмары, проварить до образования густой массы, охладить, заправить уксусом, солью, молотым перцем.

При подаче посыпать икру мелко нарезанным зеленым луком.

Закуска из консервированных кальмаров в корзиночках (тарталетках)

1 банка консервированных кальмаров, 1 морковь, 1 вареное яйцо, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для корзиночек из сдобного теста: *2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 вареное яйцо, 1 ч. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 ст. ложки кулинарного жира для смазывания форм.*

Консервированные кальмары нарезать кубиками, соединить с рублеными яйцами и морковью, зеленым горошком и зеленью. Заправить солью, майонезом и молотым перцем.

Подготовленной массой наполнить корзиночки, поставить их на блюдо и посыпать зеленью.

Закуска из кальмаров с солеными огурцами и яйцом

500 г кальмаров, 2 соленых огурца, 3 вареных яйца, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, специи, соль по вкусу.

Вареные кальмары нарезать кубиками, соединить с нарезанными кубиками огурцами, яйцами, репчатым луком, зеленым луком. Заправить майонезом, солью и специями.

Яйца с соленой рыбой и консервированной икрой

3–4 вареных яйца, 1 скумбрия холодного копчения, 100 г майонеза, 1–2 ч. ложки столовой горчицы, 1/2 банки консервированной икры минтая, 1 огурец, 3 помидора (небольших), 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4–5 веточек зелени петрушки.

Яйца разрезать вдоль на половинки, подрезать основания для устойчивости. Желтки размять, перемешать с горчицей, майонезом и полученной массой заполнить яичные белки.

Филе рыбы нарезать тонкими прямоугольниками, свернуть их в виде воронки или конуса. Каждый конус острым концом вставить в фаршированные половинки яиц и аккуратно наполнить консервированной икрой.

Уложенные в центре блюда яйца с рыбой и икрой украсить ломтиками свежего огурца, помидоров, зеленым горошком и веточками зелени.

Печень трески с творогом

1 банка печени трески, 200 г творога, 1 средняя луковица, соль.

Печень трески (без масла) тщательно размять, смешать с творогом, добавить нашинкованный, растертый до кашицы лук, все перемешать, посолить, выложить в тарелку горкой.

Такую массу также можно использовать для приготовления бутербродов.

Печень трески с рисом

1 банка печени трески, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка майонеза, соль.

Печень трески (без масла) тщательно растереть. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности, воду сцедить. Охлажденный рис перемешать с печенью трески, добавить майонез, вновь хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в тарелку горкой.

Печень трески с сыром

1 банка печени трески, 100 г российского сыра.

Сыр измельчить теркой. Печень трески (без масла) растереть, смешать с сыром, выложить в тарелку и украсить ломтиками сыра.

Печень трески с яблочным пюре

1 банка печени трески, 1–2 ст. ложки пюре из яблок, зелень.

Печень трески (без масла) растереть, добавить яблочное пюре, смешать, выложить все в тарелку и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Крабы заливные

1 банка крабов, 2 средние моркови, 1 средний маринованный огурец, 2 ч. ложки желатина, 2 стакана рыбного бульона или воды.

Морковь помыть, отварить, очистить, нарезать звездочками. Огурец измельчить пластинками. В глубокую тарелку выложить овощи в форме цветка, между лепестками положить мясо крабов, залить все предварительно растворенным в воде или рыбном бульоне желатином и поставить в холодное место.

Крабы под маринадом

1 банка крабов, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка томата, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки растительного масла, 3–4 горошины душистого перца, 2–3 лавровых листа, соль.

Морковь, лук, корень петрушки очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости. Добавить томат, сахар, воду (2 стакана). Все размешать и прокипятить 2–3 мин. Положить лавровый лист, душистый перец, посолить маринад и снять с огня. Мясо крабов выложить в тарелки и залить остывшим маринадом.

Крабы под сложным соусом

1 банка крабов, 3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка томатного соуса, 1/2 ч. ложки горчицы, зеленый лук.

Сметану смешать с томатным соусом, добавить горчицу, все хорошо взбить. Мясо крабов выложить в тарелки, полить приготовленным соусом и посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Мясо креветок с чесноком

1/2 банки мяса креветок, 2 средних клубня картофеля, 2 ст. ложки майонеза, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить. Чеснок растолочь, смешать с майонезом. Мясо креветок соединить с картофелем, полить майонезом, перемешать. Выложить салат в тарелку, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

...

После открытия консервной банки, ее внутреннее содержимое надо хранить в холодильнике (не в морозильнике) в стеклянной или пластмассовой посуде.

Мясо креветок с творогом

1/2 банки мяса креветок, 100 г творога, 10 грецких орехов, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Мясо креветок, творог и молотые орехи смешать, пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перемешать. Выложить полученную массу в тарелку и посыпать молотыми орехами.

Мясо креветок с яблоками и сметаной

1/2 банки мяса креветок, 2 средних яблока (1 для украшения), 1 ст. ложка сметаны, соль.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, натереть на мелкой терке.

Мясо креветок соединить с измельченными яблоками и пропустить через мясорубку.

Полученную массу посолить, полить сметаной, перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками яблока.

Мясо креветок с овощами

1/2 банки мяса креветок, 1 средняя морковь, 100 г зеленого лука, соль.

Лук промыть, нашинковать. Морковь помыть, отварить в кожуре, очистить, когда она остынет, вместе с мясом креветок пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, выложить в тарелку горкой и посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Мясо креветок с зеленым горошком

2 ст. ложки мяса креветок, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки (или зеленый лук), соль.

Из зеленого горошка приготовить пюре (без сока), добавить мясо креветок, майонез, соль. Все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные мясом креветок

4 яйца, 2 ч. ложки мяса креветок, 3 ч. ложки майонеза, 2 ч. ложки сметаны, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, желтки отделить от белков. Два желтка растереть с мясом креветок и 2 ч. ложками майонеза, посолить. Наполнить полученной массой половинки белков и выложить их в тарелку срезом вниз.

Оставшиеся 2 желтка тщательно растереть с 1 ч. ложкой майонеза, добавить сметану, перемешать, полученной смесью залить фаршированные яйца.

Килька в томате с картофелем и майонезом

1 банка кильки в томате, 2 средних клубня картофеля, 2 ст. ложки майонеза.

Кильку выложить в плоскую тарелку в один ряд. Оставшийся в банке томатный соус смешать с майонезом. Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, когда он остынет, нарезать тонкой соломкой и положить сверху кильки.

Все залить смесью майонеза с томатом.

Закуска из салаки

1 салака пряного посола, 2 ломтика черствого белого хлеба, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.

Салаку очистить: удалить голову, жабры, кожу и внутренности. Отделить филе от костей.

Хлеб замочить в молоке, слегка отжать и вместе с рыбным филе пропустить через мясорубку. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть с сахаром, соединить с пропущенной через мясорубку массой.

Добавить лимонный сок, растительное масло, все тщательно перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить измельченным белком.

Сардины с яблоками

1 банка сардин, 1 ломтик белого хлеба, 1/4 стакана молока, 2 яблока средней величины (1 для украшения).

Рыбу вместе с предварительно замоченным в молоке, а затем слегка отжатым белым хлебом пропустить через мясорубку.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, одно из них мелко натереть, соединить с пропущенной через мясорубку массой.

Все аккуратно перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками яблока.

Сардины с майонезом

1 банка сардин, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки.

Ломтики рыбы размять, добавить майонез, все перемешать, выложить в тарелку и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Сардины с картофелем

1 банка сардин, 4 средних клубня картофеля, 2 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить, полить маслом из консервной банки и перемешать.

Ломтики рыбы размять, добавить майонез, молотый перец и перемешать.

Соединить полученную массу с картофелем, вновь перемешать, выложить в тарелку горкой и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Лосось с творогом

1 банка натурального лосося, 1 пачка творога, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Ломтики рыбы тщательно растереть, добавить творог, 1 ст. ложку размягченного сливочного масла, все перемешать и взбить до образования пышной массы, затем выложить в тарелку и украсить оставшимся сливочным маслом.

Лосось под майонезом с чесноком

1 банка натурального лосося, 1 ст. ложка майонеза, 2–3 дольки чеснока.

Чеснок растолочь, соединить с майонезом, добавить жидкость из консервной банки, все перемешать.

Ломтики лосося разделить на 3–4 части, выложить в один ряд в тарелку, полить приготовленным соусом.

Салат из лосося

1 банка натурального лосося, 2 средних соленых огурца, 2 яйца, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки майонеза, соль.

Ломтики рыбы разделить на 3–4 части. Огурец и вареные яйца нарезать кубиками. Рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить.

Все перемешать, добавить майонез, еще раз перемешать, выложить в тарелку и украсить кусочками соленого огурца.

Кальмары с морковью

1 банка мяса кальмара, 3 средние моркови (1 для украшения), 2 ст. ложки майонеза, 1–2 дольки чеснока, соль.

Морковь очистить, помыть, мелко натереть, положить в кастрюлю, влить *1/4* стакана воды и тушить на слабом огне 8-10 мин, охладить. Добавить измельченное мясо кальмара, толченый чеснок, майонез, соль, растереть все до образования однородной массы, выложить в тарелку и украсить морковью.

Кальмары с рисом и сыром

2 ст. ложки риса, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 банка мяса кальмара, 200 г сыра типа голландского, 3 *ст. ложки майонеза, соль.*

Рис отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, откинуть на дуршлаг, заправить сливочным маслом, перемешать, охладить. Сыр мелко натереть, смешать с измельченным мясом кальмара и рисом, добавить майонез, соль, все перемешать и выложить в тарелку горкой.

Кальмары с яйцом

1 банка мяса кальмара, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, соль.

Яйца сварить вкрутую, измельчить (один желток отдельно). Мясо кальмара нарезать мелкими кусочками, добавить яйца, майонез, соль, все перемешать, выложить в тарелку и посыпать мелкорубленым желтком.

...

Употреблять на второй день консервы, хранившиеся в открытой банке при комнатной температуре, недопустимо.

Салат с кальмарами

1 банка мяса кальмара, 4 средних клубня картофеля, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки майонеза, соль, зелень петрушки.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать.

Мясо кальмара измельчить, соединить с картофелем и луком, добавить майонез, соль, перемешать, выложить в тарелку горкой и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Кальмары с творогом

1 банка мяса кальмара, 100 г творога, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Кальмары и творог пропустить через мясорубку, добавить растолченный чеснок, соль, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и полить сметаной.

Кальмары с яблоками

1 банка мяса кальмара, 2 средних яблока, 1 ст. ложка сметаны, 5–6 грецких орехов.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян и вместе с кальмарами пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить в тарелку горкой, полить сметаной и посыпать молотыми орехами.

Кальмары с капустой

1 банка мяса кальмара, 2 кочерыжки капусты, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Капустные кочерыжки мелко натереть. Мясо кальмара измельчить, соединить с натертыми кочерыжками, посолить, перемешать, выложить в тарелку горкой и полить сметаной.

Ставрида с орехами

1 банка ставриды в масле, 8 грецких орехов, 2 ч. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка лимонного сока.

Чеснок растолочь, добавить растительное масло, перемешать. Кусочки ставриды выложить в тарелку, сбрызнуть лимонным соком, полить смесью масла с чесноком и посыпать молотыми орехами.

Ставрида с творогом

1 банка ставриды в масле, 100 г творога, 2 ст. ложки майонеза.

Ломтики ставриды соединить с творогом, растереть до образования однородной массы, выложить в тарелку горкой и полить майонезом.

Ставрида с сыром

1 банка ставриды в масле, 100 г сыра типа голландского, 1 долька чеснока.

Кусочки рыбы размять до образования однородной массы, добавить мелко натертый сыр, толченый чеснок, все хорошо перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками сыра.

Селедочная закуска

2 сельди средней величины, 80 г плавленого сыра, 20 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 средняя луковица.

Сельдь выпотрошить, головы, кожу и кости удалить, филе замочить в молоке на 2–3 ч. Лук очистить, помыть и вместе с сельдью пропустить через мясорубку.

Сыр мелко натереть, соединить с сельдью, добавить сливочное масло, все перемешать, выложить в тарелку горкой, украсить луком и сливочным маслом.

Сельдь с творогом

2 сельди средней величины, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г творога.

Сельдь выпотрошить, головы, кожу и кости удалить. Филе вместе с творогом и сливочным маслом дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой, выложить в тарелку.

Яйца, фаршированные сельдью

1 сельдь средней величины, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка сливочного масла, 50 г зеленого лука.

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, желтки отделить от белков. Сельдь выпотрошить, кожу, голову и кости удалить. Филе нарезать ломтиками, залить молоком на 1–2 ч, затем отжать, дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с желтками, маслом и растереть до образования однородной массы.

Наполнить половинки белков фаршем, выложить яйца в тарелку и посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Паштет из сельди

2 сельди средней величины, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 80 г сыра типа голландского.

Сельдь выпотрошить, головы, кожу и кости удалить. Филе замочить в молоке на 2 ч, затем слегка отжать, пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, мелко натертый сыр, все хорошо перемешать.

Выложить паштет в тарелку, украсить ломтиками сыра и сливочным маслом.

Сайра под майонезом

1 банка сайры в собственном соку, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать каждое на 4 части. Желтки отделить от белков, посолить, растереть с майонезом до образования однородной массы.

Рыбу выложить в тарелку, полить смесью майонеза с желтком, украсить дольками белка и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Сайра с фруктами

1 банка сайры в собственном соку, 1 средняя груша, 1 среднее яблоко, 1/2 средней айвы.

Яблоко, грушу и айву помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, поместить в кастрюлю, залить жидкостью

из консервной банки и тушить 2–3 мин. Выложить фрукты в тарелку, сверху разложить ломтики сайры.

Сайра с фруктовым соусом

1 банка сайры в собственном соку, 4 ст. ложки фруктового соуса.

***Для соуса: 1** ст. ложка сливового пюре, **1** ч ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны.*

Ломтики сайры положить в кастрюлю, залить фруктовым соусом и поставить на огонь. Через 3–4 мин выложить рыбу с соусом в тарелку.

Для приготовления соуса муку развести холодной водой, влить в кипящую воду (1 стакан) и проварить 3–5 мин, добавить сливовое пюре, сметану, все хорошо перемешать, довести соус до кипения и снять с огня.

Сайра с творогом и чесноком

1 банка сайры в собственном соку, 4 ст. ложки творога, 1 долька чеснока.

Ломтики сайры вместе с творогом пропустить через мясорубку, смешать с толченым чесноком, выложить в тарелку и полить жидкостью из консервной банки.

Сайра с рисом и соусом

1 банка сайры в собственном соку, 2 ст. ложки риса, 2 ч. ложки томата, 1 ч. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки сахарного песка.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Жидкость из консервной банки смешать с томатом, добавить сахар, растительное масло, все перемешать и прогреть 3–5 мин.

Ломтики сайры и рис пропустить через мясорубку, выложить в тарелку и полить соусом.

Скумбрия в масле с овощами

1 банка скумбрии в масле, 4 кочерыжки капусты, 100 г зеленого лука, соль.

Капустные кочерыжки мелко натереть, добавить промытый и нашинкованный лук, соль, все перемешать и выложить в тарелку.

Рядом разложить ломтики скумбрии, полить все маслом из консервной банки.

Проверяйте консервы перед покупкой. Не покупайте помятые, деформированные и протекшие банки. Нельзя также покупать вздутые банки.

Скумбрия с чесноком

1 банка скумбрии в масле, 2–3 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза.

Чеснок растолочь, добавить 2 ст. ложки майонеза и все хорошо перемешать.

Рыбу размять вилкой или протереть через сито, полить смесью майонеза с чесноком, перемешать, выложить в тарелку горкой и полить оставшимся майонезом.

Скумбрия с творогом и майонезом

1 банка скумбрии в масле, 2 ст. ложки творога, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки, соль.

Ломтики рыбы размять, соединить с творогом и майонезом, посолить, все хорошо перемешать, выложить в тарелку и украсить зеленью петрушки.

Салат из скумбрии

1 банка скумбрии в масле, 2 средних клубня картофеля, 100 г зеленого лука, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить, полить маслом из консервной банки и перемешать. Половину картофеля выложить в тарелку, сверху разложить ломтики рыбы, затем – оставшийся картофель.

Посыпать салат мелкорубленым луком.

Скумбрия в масле с луком

1 банка скумбрии в масле, 4 средние луковицы, 1/4 батона, 1/2 стакана молока, зелень петрушки, соль.

Батон замочить в молоке на 15–20 мин, Затем отжать. Лук очистить, помыть.

Ломтики скумбрии вместе с луком и батоном пропустить через мясорубку, все посолить, хорошо перемешать, выложить в тарелку и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Канапе с рыбным паштетом

1/2 батона, 1 банка рыбного паштета, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки.

Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко порубить, соединить с измельченной зеленью петрушки, перемешать.

Батон нарезать ломтиками (по 2 на порцию), поджарить их на сливочном масле с обеих сторон, намазать рыбным паштетом, посыпать рубленым яйцом с зеленью.

Канапе со ставридой

1/2 батона, 1 банка ставриды в масле, 1 ст. ложка майонеза, 50 г сыра типа голландского, 2 ст. ложки сливочного масла.

Рыбу размять, добавить майонез, все хорошо перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками (по 2 на порцию), поджарить их на сливочном масле с обеих сторон, намазать подготовленной рыбной массой и посыпать мелко натертым сыром.

Рыба, запеченная с маринованными грибами

300 г филе рыбы, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г маринованных грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа.

Рыбу нарезать кусочками и обжарить.

Репчатый лук нарезать соломкой и тоже обжарить на растительном масле. Маринованные грибы нарезать ломтиками.

Затем сверху рыбы на сковороду положить лук, а на него – слой грибов. Посыпать все тертым сыром. Запекать 5 мин.

При подаче на стол рыбу посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуска из консервированной сайры

1 банка консервированной сайры в собственном соку (можно заменить скумбрией или сардинами), 3 яйца, 100 г зеленого лука, 100 г маслин без косточек, 2 ст. ложки лимонного сока.

Выложить рыбу из банки в салатник и слегка размять вилкой, отложив для украшения несколько кусочков. Нарезать кубиками вареные яйца, маслины без косточек и зеленый лук.

Все смешать, заправить соком от консервов и лимонным соком.

Выложить салат горкой и украсить целыми кусочками сайры, целыми маслинами, кружочками яиц и полуколечками лимона.

Рыба с маринованными корнишонами

1 кг свежей рыбы, 300 г маринованных корнишонов, 150 г майонеза, 100 мл сухого белого вина, 60 г репчатого лука, 50 г сметаны, 8 г столовой горчицы, 1 вареное яйцо, 90 г моркови, зелень, уксус, перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренную в небольшом количестве подсоленной воды со специями рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук нашинковать и обдать горячим уксусом. Отваренные яйца и морковь почистить и мелко нарезать.

Майонез и сметану растереть с горчицей, влить вино, добавить соль, сахар и перец. Полученный соус тщательно размешать.

В центр блюда выложить рыбу, по краям положить подготовленные морковь, лук, корнишоны.

Перед подачей на стол готовое блюдо полить приготовленным соусом, украсить зеленью.

Отварное мясо с маринованным перцем

300 г отварной свинины, 300 г отварной ветчины, 300 г маринованного перца, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 / ст. ложки 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу. 2

Отварную свинину и ветчину измельчить, смешать с нарезанными кольцами перцем и луком, посыпать зеленью петрушки.

Масло смешать с уксусом, перцем, солью. Полить этой заправкой салат и перемешать.

Поросенок, фаршированный квашеной капустой

1 поросенок, помидоры, зеленый горошек, сладкий перец, чеснок, соль по вкусу.

Для фарша: *1/2 кочана квашеной капусты, печень, сердце, легкие поросенка, 4 яйца, 4 ст. ложки жира, 4 луковицы, 100 г сметаны, чеснок, зелень, соль по вкусу.*

Тушку обдать кипятком, снять щетину, слегка опалить на огне, удалить внутренности и промыть водой. Уложить фарш внутрь поросенка и зашить его ниткой. Натереть тушку солью, смазать сметаной, поместить на противень, поставить в духовку и, периодически поливая бульоном, жарить в течение 1–1,5 ч. Готового поросенка нарезать поперек тонкими кусками, уложить на блюдо, положить сбоку свежие помидоры, зеленый горошек, тертый чеснок и зеленый сладкий перец.

Подавать на стол можно и холодным – с солеными огурцами и хреном, и горячим – с жареным картофелем, толченым чесноком и помидорами.

Для приготовления фарша капусту промыть в воде, тонко нарезать и поджарить с кусочками сала. Добавить 2 мелко нарезанных вареных яйца, а также пропущенные через мясорубку и поджаренные печень, сердце и легкие поросенка, 2 сырых яйца и поджаренный лук. Посолить и хорошо все перемешать.

Мясной паштет

4 ст. ложки мясного паштета, 4 ст. ложки риса, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, отбросить на дуршлаг. Соединить с мясным паштетом, добавить черный молотый перец, все перемешать, переложить на смазанный маслом противень и поместить в духовку.

Запекать 3–5 мин при умеренной температуре. Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Мясной паштет с рисом

1 банка мясного паштета, 1 стакан риса, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, залить крутым кипятком на 15–30 мин, затем отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, посолить. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости, соединить с рисом, добавить мясной паштет, перемешать. Выложить в тарелку горкой.

Мясной паштет с сыром

1 банка мясного паштета, 100 г сыра, 1 ст. ложка майонеза.

Сыр мелко натереть, перемешать с майонезом, добавить мясной паштет, вновь все перемешать до образования однородной массы.

Выложить в тарелку горкой, посыпать сыром, натертым на мелкой терке.

Мясной паштет с зеленью

1 банка мясного паштета, 100 г зеленого лука, зелень петрушки.

Лук очистить, промыть, зелень петрушки промыть и вместе луком пропустить через мясорубку.

Соединить с паштетом, хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Достав банку из холодильника, обратите внимание на консистенцию жира в консервах. Бывает, его заменяют другим наполнителем, который не замерзает в холодильнике. Это может быть птичий жир – тогда он будет загустевшим, но не твердым. А если он совсем жидкий, то это ненатуральный жир.

Канапе с мясным паштетом

1/2 батона, 2 ст. ложки мясного паштета, 2–3 средних помидора, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масло, зелень петрушки.

Батон без корки нарезать тонкими ломтиками (по 2 на порцию) и подрумянить их с обеих сторон на сливочном масле.

Чеснок растолочь. Смазать хлеб чесночной массой, сверху покрыть мясным паштетом.

Кружочки помидоров разложить на каждое канапе, сверху посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Печеночный паштет с сыром

1 банка печеночного паштета, 100 г сыра типа голландского.

Сыр мелко натереть, затем вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой, посыпать измельченным сыром.

Печеночный паштет с орехами и чесноком

1 банка печеночного паштета, 10–15 грецких орехов, 1–2 дольки чеснока.

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Чеснок растолочь. Паштет соединить с орехами и чесноком, хорошо перемешать, уложить в тарелку горкой, посыпать молотыми орехами.

Печеночный паштет с творогом

1 банка печеночного паштета, 4 ст. ложки творога, 2 ст. ложки (одна для украшения) сливочного масла.

Паштет с творогом и маслом пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Уложить в тарелку горкой, украсить сливочным маслом.

Паштет из тушеной свинины

1/2 банки тушеной свинины, 4 средних клубня картофеля, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки майонеза, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, размять, перемешать с жиром из консервной банки, охладить. Лук очистить,

помыть, мелко натереть, соединить с содержимым консервной банки, картофелем, добавить майонез, все хорошо перемешать.

Выложить в тарелку горкой.

Печеночный паштет с луком

1 банка печеночного паштета, 4 средние головки репчатого лука, зелень петрушки.

Лук почистить, помыть, нашинковать мелкой соломкой и вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарубленной зеленью петрушки.

Паштет «Волна» с желтком и майонезом

1 банка паштета «Волна», 2 ст. ложки майонеза, 2 яйца, черный молотый перец.

Яйца сверить вкрутую, очистить. Желтки растереть с майонезом до образования однородной массы и соединить с паштетом.

Добавить перец, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить мелкорубленым белком.

Паштет «Волна» с чесноком и майонезом

1 банка паштета «Волна», 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сливочного масла (одна для украшения).

Чеснок растолочь, соединить с маслом, майонезом и паштетом.

Все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой.

Украсить сливочным маслом.

Паштет «Волна» с картофелем и сметаной

1 банка паштета «Волна», 2 средних клубня картофеля, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка сливочного масла, соль.

Картофель очистить, помыть, отварить в молоке, тщательно растереть с тем же молоком, добавить сливочное масло и соль.

Охлажденное пюре соединить с паштетом, влить сметану, все хорошо перемешать и выложить в тарелку горкой.

Первые блюда

Суп картофельный с сардинами

1 банка сардин, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 2 лавровых листа, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками. Морковь очистить, помыть, крупно натереть и спассеровать на масле из консервной банки. В кастрюлю влить 4 стакана воды, довести ее до кипения, опустить картофель. Когда он будет готов, добавить ломтики сардин, морковь, соль, лавровый лист, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со скумбрией и томатом

1 банка скумбрии в масле, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ч. ложка томата, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на масле из консервной банки до мягкости, добавить томат и тушить 1–2 мин. В кастрюлю влить 4 стакана воды, довести ее до кипения, опустить очищенный, помытый и нарезанный дольками картофель. Когда он будет готов, добавить кусочки рыбы, разделенные пополам, пассерованные овощи, лавровый лист, соль.

Довести суп до кипения и снять с огня.

Суп со скумбрией и гренками

1 банка скумбрии в масле, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1/2 батона, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости. В кастрюлю с кипящей водой опустить пассерованные овощи, скумбрию. Посолить суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. Черствый батон нарезать мелкими кубиками, подсушить их в духовке до золотистого цвета.

Гренки положить в тарелки с супом перед подачей на стол.

Суп со скумбрией и овощами

1 банка скумбрии в масле, 1/2 кочана цветной капусты, 2 средние моркови, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Цветную капусту очистить от листьев, разделить на соцветия, промыть, опустить в кипящую воду, посолить и варить до готовности. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости и переложить в кастрюлю с отваренной капустой.

Добавить скумбрию, черный молотый перец, довести суп до кипения и сразу снять с огня.

Суп рыбный горчичный с гренками

1 банка скумбрии в масле, 2 ч. ложки горчицы, 1/2 батона, 1 средняя луковица, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Масло из консервной банки смешать с горчицей. В подсоленную кипящую воду опустить нашинкованный лук, ломтики скумбрии, довести все до кипения, добавить горчичное масло, снять суп с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Батон нарезать мелкими кубиками, подсушить их в духовке до золотистого цвета.

Гренки положить в тарелки с супом перед подачей на стол.

Суп со скумбрией и картофелем

1 банка скумбрии в масле, 4 средних клубня картофеля, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в подсоленную кипящую воду, варить на слабом огне до готовности.

Добавить содержимое консервной банки, перец, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Суп со скумбрией и огурцами

1 банка скумбрии в масле, 1 средний соленый огурец, 1 ст. ложка риса, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Огурец нарезать соломкой. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета.

В кастрюлю с рисом добавить лук, нарезанный огурец, через 2–3 мин выложить содержимое консервной банки, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с килькой и овощами

1 банка кильки в томате, 1/4 среднего кочана капусты, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости. Капусту помыть, нашинковать, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить консервированный зеленый горошек, через 2 мин – содержимое консервной банки и пассерованный лук. Довести суп до кипения, посолить и сразу же снять огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с килькой и перловой крупой

1 банка кильки в томате, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости, переложить в кастрюлю с крупой, добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

...

Ингредиенты в консервах должны указываться в составе в порядке убывания, на 1 – м месте должна быть рыба, мясо, овощи и т. д.

Суп с килькой и шпинатом

1 банка кильки в томате, 2 ст. ложки пюре из шпината, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета.

В кипящую подсоленную воду опустить содержимое консервной банки, пюре из шпината, довести до кипения и положить пассерованные овощи. Когда суп вновь закипит, снять его с огня.

Суп с килькой и рисом

1 банка кильки в томате, 2 ст. ложки риса, 5 стаканов воды, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить содержимое консервной банки, посолить суп, поперчить, довести до кипения и тут же снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с килькой и фасолью

1 банка кильки в томате, 2 ст. ложки фасоли в томате, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 5 стаканов воды, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета.

В кипящую воду положить фасоль, довести до кипения, проварить на слабом огне 3–4 мин.

Затем добавить содержимое консервной банки, пассерованный лук, соль, перец, все перемешать, вновь довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с килькой и яйцом

1 банка кильки в томате, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, зелень петрушки, соль.

Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. В кипящую воду опустить пассерованные овощи, когда вода опять закипит, добавить содержимое консервной банки.

Довести суп до кипения, заправить яйцом, перемешать, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с килькой и крапивой

1 банка кильки в томате, молодая крапива, 1 ч. ложка пшеничной муки, соль.

Крапиву перебрать, промыть, залить крутым кипятком на 2–3 мин, затем воду слить, крапиву нашинковать. В кипящую воду положить подсушенную на сковороде муку, через 2–3 мин добавить содержимое консервной банки, нашинкованную крапиву, соль, довести все до кипения и снять с огня.

Дать супу настояться 10–15 мин.

Суп с килькой и морковью

1 банка кильки в томате, 2 средние моркови, 2 ст. ложки растительного масла, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать на растительном масле до мягкости. В кипящую воду опустить пассерованную морковь, проварить на слабом огне 2–3 мин, добавить содержимое консервной банки, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп картофельный с килькой

1 банка кильки в томате, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Картофель и морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Затем добавить нашинкованный лук, содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп полевой

1 банка ставриды в томате, 1 ст. ложка манной крупы, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, листья щавеля, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. В кипящую воду всыпать, помешивая, манную крупу.

Когда она будет готова, добавить содержимое консервной банки, лук, нашинкованный щавель, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Щи с лососем

1 банка лосося в масле, 1/4 кочана капусты, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 3 *корня петрушки с зеленью, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5 стаканов воды, соль по вкусу.*

В кипящую воду опустить нарезанную соломкой капусту и варить на слабом огне 3–5 мин. Морковь, лук и корень петрушки очистить, помыть, лук нашинковать соломкой, морковь и петрушку крупно натереть.

Все овощи спассеровать на растительном масле до золотистого цвета и выложить в кастрюлю с капустой. Ломтики лосося нарезать и опустить в кастрюлю с овощами, добавить лавровый лист, соль, варить 3–5 мин.

Готовые щи посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Щи зеленые с лососем

1 банка лосося в томатном соусе, 2 ст. ложки пюре из шпината, 1 ст. ложка риса, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить содержимое консервной банки, пюре из шпината, снять щи с огня, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с лососем и рисом

1 банка лосося в томатном соусе, 2 ст. ложки риса, 1 средняя луковица, 5 стаканов воды, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой. Рис перебрать, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Затем добавить содержимое консервной банки, лук, все перемешать, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп С лососем И морковью

1 банка натурального лосося, 1 ст. ложка манной крупы, 2 средние моркови, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости. В кипящую подсоленную воду всыпать, помешивая, манную крупу, варить до полуготовности.

Затем добавить пассерованные овощи, проварить еще 2–3 мин. Содержимое консервной банки отдельно довести до кипения и влить в суп. Снять суп с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить по ломтику лосося.

Суп с лососем и макаронами

1 банка натурального лосося, 1 стакан макарон, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета. В кипящую подсоленную воду опустить макароны и варить на слабом огне до готовности.

Добавить пассерованные овощи, довести суп до кипения. Содержимое консервной банки прогреть отдельно и влить в суп. Снять суп с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить по ломтику лосося.

Рассольник с рыбными консервами

1 банка рыбного супа, 2 соленых огурца, средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками, опустить в кипящую воду и варить 1–2 мин.

Содержимое консервной банки подогреть, выложить в кастрюлю с отваренными огурцами. Лук очистить, помыть, нашинковать, пассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета. Добавить в суп лук, соль, перец, довести все до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп рыбный

1 банка рыбного супа, 1 корень петрушки с зеленью, 2 средние луковицы, 2 кружочка лимона, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

В кипящую воду опустить очищенный, помытый и нарезанный корень петрушки, проварить 1–2 мин, добавить содержимое консервной банки, довести все до кипения. Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости и положить в кастрюлю с супом.

Когда суп вновь закипит, посолить его, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить *1/2* кружочка лимона.

Суп рыбный с зеленым горошком

1 банка рыбного супа, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, зелень петрушки.

В кипящую воду положить консервированный зеленый горошек и варить на слабом огне 1–2 мин, затем добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп рыбный с овощами

1 банка рыбного супа, 1/4 среднего кочана капусты, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, зелень петрушки, соль.

В кипящую воду опустить нашинкованную капусту. Проварить 1–2 мин. Положить очищенные, помытые, нарезанные соломкой картофель, морковь и варить на слабом огне до готовности.

Затем добавить содержимое консервной банки, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп рыбный с картофельными клецками

1 банка рыбного супа, 4 средних клубня картофеля, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка пшеничной муки, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, отварить, протереть. Влить горячее кипяченое молоко, все перемешать. Когда пюре остынет, добавить яйцо, пшеничную муку и замесить тесто.

Раскатать валик толщиной в палец, нарезать клецки, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

Затем выложить содержимое консервной банки, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Суп с рыбными тефтелями и картофелем

1 банка рыбных тефтелей, 4 средних клубня картофеля, зелень петрушки, соль.

В кипящую воду опустить очищенный, помытый и нарезанный кубиками картофель, варить на слабом огне до готовности. Затем добавить предварительно разогретые тефтели, посолить суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Борщ с рыбными тефтелями

1 банка рыбных тефтелей, 4 ст. ложки заправки для борща, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета. В кипящую воду положить заправку для борща, пассерованный лук, соль, довести все до кипения и снять с огня. Тефтели выложить в кастрюлю, налить *1/2* стакана горячей кипяченой воды, довести все до кипения.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить тефтели, а затем налить борщ.

...

Обращайте внимание на то, где произведены рыбные консервы. Если прямо на судне – значит, рыбу законсервировали сразу после того, как поймали, и ее качество будет наилучшим. «Береговые» же консервы чаще всего делаются из замороженной рыбы, и их качество ниже.

Суп рыбный со стручковой фасолью

1 банка рыбных тефтелей, 4 ст. ложки консервированной стручковой фасоли, 2–3 корня петрушки с зеленью, соль.

В кипящую воду опустить фасоль, довести до кипения. Через 2–3 мин добавить очищенный, помытый и нарезанный корень петрушки, рыбные тефтели, вновь довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп С рыбными тефтелями и картофельными клецками

1 банка рыбных тефтелей, 4 средних клубня картофеля, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль.

В кипящую подсоленную воду опустить клецки и варить на слабом огне. Когда клецки всплывут, добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с плиты.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп рыбный с хлебными фрикадельками

1 банка минтая в масле, 1/2 батона, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на жире из консервной банки до золотистого цвета. В кипящую воду положить рыбу, добавить пассерованные овощи. Когда суп снова закипит, снять его с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Для приготовления фрикаделек с черствого батона срезать корку, натереть ее. Мякоть замочить в воде, затем отжать, добавить яйцо, сформовать из полученной массы шарики величиной со сливу, обвалять их в крошке и поджарить в кипящем растительном масле до образования румяной корочки.

Фрикадельки положить в тарелки с супом перед подачей на стол.

Солянка из рыбных консервов

1 банка любых рыбных консервов в масле, 2 средних соленых огурца, 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка томата, соль, 50 г голландского сыра.

В горячую сковороду налить растительное масло, всыпать муку, обжарить ее до золотистого цвета, добавить томат и протушить все 2–3 мин, затем долить жидкость из консервной банки. Огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками, смешать с тушеным томатом и выложить в кастрюлю. Долить кипяченую воду, довести все до кипения и через 3 мин положить ломтики рыбы, разрезанные пополам. Закипевший суп снять с огня.

В каждую тарелку положить натертый соломкой сыр.

Суп рыбный с фасолью

1 банка минтая в масле, 4 ст. ложки фасоли в гомате, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета. В кипящую воду выложить фасоль, довести до кипения, добавить рыбу, затем – лук, соль, перец.

Когда суп закипит, снять его с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп рыбный с цветной капустой

1 банка минтая в масле, 1 кочан цветной капусты, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Цветную капусту разделить на соцветия, помыть и отварить в подсоленной воде. Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на масле из консервной банки до мягкости, положить в кастрюлю с капустой. В закипевший суп добавить разделенные пополам ломтики минтая.

Когда суп снова закипит, снять его с огня и заправить мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и рисом

1 банка ставриды в масле, 2 ст. ложки риса, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить пассерованные овощи, содержимое консервной банки, все перемешать, довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и щавелем

1 банка ставриды в масле, 2 средних клубня картофеля, щавель, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости.

Щавель промыть, нашинковать. Картофель очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и опустить в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности.

Затем добавить пассерованный лук, щавель. Когда суп закипит, снять его с огня, всыпать мелко нарубленную зелень петрушки. Содержимое консервной банки довести до кипения, масло слить в суп.

Ломтики ставриды положить в тарелки с супом перед подачей на стол.

Суп со ставридой и макаронами

1 банка ставриды в масле, 1 стакан макарон, зелень петрушки, соль.

В кипящей подсоленной воде (4–5 стаканов) отварить макароны.

Ломтики ставриды разрезать пополам, опустить и кастрюлю с макаронами. Посолить суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и пшеничной крупой

1 банка ставриды в томате, 2 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка пшеничной крупы, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета. Пшеничную крупу промыть, опустить в кипящую подсоленную поду (4–5 стаканов), варить на слабом огне до полуготовности.

Затем положить очищенный, помытый и нарезанный дольками картофель. Когда он будет готов, добавить пассерованный лук, содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и морковью

1 банка ставриды в томате, 4 средние моркови, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле до мягкости и опустить в кипящую подсоленную воду.

Через 2–3 мин добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и зеленым горошком

1 банка ставриды в томате, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости. В кипящую подсоленную воду положить зеленый горошек, пассерованный лук, содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и фасолью

1 банка ставриды в масле, 2 ст. ложки фасоли в томате, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, промыть, нашинковать. В кипящую подсоленную воду положить фасоль и варить на слабом огне 3–5 мин. Добавить лук, содержимое консервной банки, все перемешать, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп со ставридой и перловой крупой

1 банка ставриды в томате, 1 ст. ложка перловой крупы, 1 средний маринованный огурец, зелень петрушки, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Огурец нашинковать соломкой, положить в кастрюлю с крупой, добавить содержимое консервной банки, соль, довести суп до кипения и снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

...

Считается, что из-за термической обработки в продуктах гибнут все витамины. Однако это не совсем так. Существуют такие вещества, которые после нагревания становятся еще полезнее: антиоксиданты ликопин и бетакаротин.

Суп с минтаем и манными клецками

1 банка минтая в масле, 1 яйцо, 2 ст. ложки манной крупы, зелень петрушки, соль.

В кипящую подсоленную воду чайной ложкой опустить клецки. Когда они всплывут, добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Для приготовления клецек яйцо взбить со щепоткой соли, добавить манную крупу, хорошо все перемешать.

Суп с минтаем и крапивой

1 банка минтая в масле, 2 средних клубня картофеля, листья крапивы, зелень петрушки, соль.

Крапиву перебрать, промыть, залить крутым кипятком на 5–8 мин, затем воду слить, листья нашинковать. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Добавить содержимое консервной банки, нашинкованную крапиву, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с минтаем и овощами

1 банка минтая в масле, 1 средний кабачок, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Кабачок помыть, нарезать кубиками. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета.

В кипящую подсоленную воду опустить нарезанный кабачок, пассерованные овощи и варить на слабом огне 3–5 мин, затем добавить содержимое консервной банки, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с мясом креветок и картофелем

1/2 банки мяса креветок, 4 средних клубня картофеля, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить измельченное мясо креветок, соль, перец, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп С МЯСОМ креветок и гренками

1/2 батона, 1 пакет сырых креветок, 1 средняя луковица,1/4 лимона, зелень петрушки, соль.

Батон нарезать кубиками и подсушить в духовке до золотистого цвета. В кипящую подсоленную воду положить нашинкованный лук и варить на слабом огне до готовности. Добавить ломтики лимона, снять суп с огня, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гренки положить в тарелки с супом перед подачей на стол.

Суп с мясом креветок и яйцом

1 пакет сырых креветок, 2 яйца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко порубить.

В кипящую подсоленную воду опустить мясо креветок и варить на слабом огне до готовности. Добавить яйца, перец, мелкорубленую зелень петрушки и снять суп с огня.

Суп с мясом креветок и домашней лапшой

1 пакет сырых креветок, 2 стакана домашней лапши, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Лапшу отварить в большом количестве воды и заправить сливочным маслом, не сливая воду.

Лук очистить, помыть, нашинковать и вместе с креветками отварить в небольшом количестве подсоленной воды (до готовности креветок), перемешать с лапшой.

Довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с мясом кальмара и рисом

1/2 банки мяса кальмара, головы, хвосты и плавники 2–3 рыб, 1 ст. ложка риса, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки, соль.

Из рыбных голов, хвостов и плавников сварить бульон, процедить его. Рис перебрать, промыть, залить крутым кипятком на 20 мин и отбросить на дуршлаг, затем положить в кипящий бульон и варить на слабом огне до готовности.

Добавить измельченное мясо кальмара, соль, лавровый лист, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с мясом кальмара и овощами

1/2 банки мяса кальмара, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, натереть соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить пассерованную морковь, измельченное мясо кальмара, зеленый горошек, соль, все перемешать, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с мясом кальмара и макаронами

1 банка мяса кальмара, 1 стакан макарон, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

В кипящую воду опустить макароны и варить на слабом огне до готовности. Добавить измельченное мясо кальмара, довести суп до кипения, посолить, заправить сливочным маслом и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с крабами и морковью

1 банка крабов, 2 средние моркови, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, нарезать мелкими кубиками и спассеровать на растительном масле до мягкости, затем опустить в кипящую воду и варить 2–3 мин на слабом огне. Добавить измельченное мясо крабов, довести суп до кипения, посолить, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с крабами и цветной капустой

1 банка крабов, кочан цветной капусты, зеленый лук, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Цветную капусту разделить на соцветия, помыть, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить измельченное мясо крабов, промытый и нашинкованый лук, соль, довести суп до кипения, снять с огня и заправить сливочным маслом.

Суп с крабами и рисом

1 банка крабов, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить измельченное мясо крабов, довести суп до кипения, снять с огня, заправить сливочным маслом и мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с крабами и картофелем

1 банка крабов, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до полуготовности. Затем добавить пассерованную морковь, в конце варки – измельченное мясо крабов, соль.

Довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп-пюре мясной

1 банка мясного пюре, 1 ст. ложка риса, 1 яйцо (желток), 1/2 стакана молока, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и отварить на слабом огне до готовности. Мясное пюре выложить в тарелку, добавить немного рисового отвара, смешать. Полученную однородную массу соединить с рисом, долить горячей кипяченой воды (до 1 л).

Яичный желток взбить с молоком, помешивая, влить в суп, довести все до кипения и сразу же снять с огня, посолить.

Чорба с мясными фрикадельками

1 банка мясного пюре, 2 ст. ложки риса, 1 яйцо (белок), 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, 1–2 лавровых листа, лимонная кислота, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и проварить на слабом огне 10 мин.

Мясное пюре выложить из банки, добавить яичный белок, черный молотый перец, все хорошо перемешать. Разделить фарш на 6 частей, сформовать шарики, обвалять их в муке, опустить в кипящий суп, проварить 2–3 мин.

Добавить лимонную кислоту, лавровый лист, снять суп с огня, заправить сливочным маслом, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп овощной с зельцем

1/2 банки зельца, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2–3 корня петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка натертого хрена, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду, отварить до полуготовности. Морковь, лук и корень петрушки очистить, помыть, нашинковать, пассеровать на растительном масле до мягкости.

Зельц и пассерованные овощи опустить в кастрюлю с картофелем, довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Заправить чесноком и хреном.

Суп с рисом и зельцем

1 банка зельца, 2 ст. ложки риса, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду, варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости, добавить томат, тушить 2–3 мин.

В кастрюлю с рисом положить лук, содержимое консервной банки, довести суп до кипения, посолить, снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

...

Качественное тушеное мясо в консервах имеет установленные стандартом названия: «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». В консервах под названием «Тушенка» может быть неизвестный состав.

Рассольник с зельцем

1 банка зельца, 1 ст. ложка перловой крупы, 2 средних соленых огурца, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Крупу перебрать, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду, варить на слабом огне до готовности.

Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Огурцы очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и опустить в кастрюлю с крупой.

Довести рассольник до кипения, через 3–5 мин добавить пассерованные овощи, жидкость из консервной банки, мелко нарезанное мясо, вновь довести все до кипения, снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с зельцем и пшеном

1 банка зельца, 2 ст. ложки пшена, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1–2 корня петрушки с зеленью, соль.

Пшено перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до полуготовности. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости, опустить в кастрюлю с крупой. Добавить помытый, очищенный и нарезанный корень петрушки, лавровый лист, зельц, все перемешать, поставить в горячую духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

Щи из мясного ассорти

1 банка мясного ассорти, 1 стакан квашеной капусты, 1 средняя луковица, 1–2 корня петрушки, 1 ст. ложка свиного жира, 1/2 ст. ложки томата, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль.

Квашеную капусту отжать, опустить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения, варить 1–2 мин. Лук и корень петрушки очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на свином жире до мягкости, добавить томат, протушить 2–3 мин. Измельченное содержимое консервной банки и пассерованные овощи выложить в кастрюлю с капустой.

Через 1–2 мин посолить щи, снять с огня и заправить толченым чесноком, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с горохом

1 банка мясного ассорти, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле, положить в кастрюлю горохом, добавить измельченное содержимое консервной банки. Все перемешать, довести до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с крапивой

1 банка мясного ассорти, зелень молодой крапивы, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка топленого сала, черный молотый перец, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сале до мягкости. Крапиву перебрать, промыть, ошпарить крутым кипятком и оставить на 10–15 мин, затем воду слить, крапиву нашинковать.

Содержимое консервной банки измельчить, опустить в кипящую воду, довести до кипения.

Добавить пассерованные овощи, крапиву, перец, соль, все перемешать, вновь довести до кипения и снять с огня.

Суп из мясного ассорти с перловой крупой

1 банка мясного ассорти, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка сала, 1–2 дольки чеснока, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Крупу перебрать, промыть, замочить на 1–1,5 ч, затем в кипящую воду и варить до полуготовности. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на жире до полумягкости, добавить содержимое консервной банки, перец и тушить 10 мин.

Затем все переложить в кастрюлю с крупой, толченым чесноком, посолить, перемешать суп, накрыть крышкой и довести до готовности в духовке при умеренной температуре.

Перед подачей на стол посыпать блюдо мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с морковью

1 банка мясного ассорти, 4 средние моркови, 1 ст. ложка манной крупы, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки соленого сала, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой. Морковь очистить, помыть, измельчить теркой и вместе с луком спассеровать на сале до мягкости. В кипящую воду, помешивая, всыпать манную крупу и варить на слабом огне 1 мин.

Добавить измельченное содержимое консервной банки, пассерованные овощи, соль, все перемешать, довести суп до кипения, снять с огня и поместить в духовку на 10 мин.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с картофелем

1 банка мясного ассорти, 6 средних клубней картофеля, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить измельченное содержимое консервной банки, тушить еще 3–5 мин.

Выложить лук и мясо в кастрюлю с отварным картофелем, довести все до кипения, всыпать красный молотый перец, перемешать суп, снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с манными клецками

1 банка мясного ассорти, 2 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Манную крупу растереть с ложкой сливочного масла, добавить яйцо, соль, все хорошо перемешать.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости, соединить с измельченным содержимым консервной банки, протушить еще 3–5 мин.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой чайной ложкой опустить комочки из подготовленной для клецек массы, варить на слабом огне, пока клецки не всплывут. Добавить мясо, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с фасолью

1 банка мясного ассорти, 4 ст. ложки фасоли в томате, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить измельченное мясо, тушить 3–5 мин. В кипящую воду опустить фасоль, варить на слабом огне 3–5 мин.

Добавить подготовленное мясное ассорти, довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Рассольник из мясного ассорти

1 банка мясного ассорти, 2 средних соленых огурца, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ч. ложка пшеничной муки, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на топленом масле до мягкости, добавить муку и еще немного поджарить. В кипящую подсоленную воду опустить картофель, варить на слабом огне до полуготовности.

Добавить нарезанные огурцы. Когда картофель будет готов, положить предварительно измельченное мясное ассорти, пассерованные овощи, соль, перец, все перемешать, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из мясного ассорти с рисом

1 банка мясного ассорти, 2 ст. ложки риса, средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка растительного масла, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть. Лук нашинковать, морковь натереть соломкой. Все спассеровать на растительном масле до мягкости. В кипящую подсоленную воду всыпать перебранный и промытый рис, варить на слабом огне до готовности.

Добавить пассерованные овощи, измельченное мясо, лавровый лист, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп-харчо

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 2 ст. ложки риса, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка томата, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.

Рис перебрать, промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета, добавить томат, протушить еще 2–3 мин и переложить в кастрюлю с кипящим рисом. Содержимое консервной банки размять и выложить в кастрюлю с рисом и пассерованным луком.

Посолить суп, поперчить, довести до кипения и снять с огня.

Суп крестьянский

1 банка гуляша говяжьего, 200 г корки ржаного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Корку ржаного хлеба нарезать кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и вместе с хлебной коркой поджарить на сливочном масле. Яйца сварить вкрутую, измельчить. В кипящую подсоленную воду положить мясо, поджаренные хлеб и лук, вновь довести все до кипения, добавить яйца, перемешать суп и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп из фасоли с тушеной говядиной

1/2 *банки тушеной говядины, 4 ст. ложки фасоли в томате, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого сала, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сале до бледно-желтого цвета.

В кипящую воду опустить фасоль. Когда вода вновь закипит, положить в кастрюлю предварительно размятую тушеную говядину, добавить пассерованный лук, перец, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Рассольник с тушеной свининой и фасолью

1 банка тушеной свинины с фасолью, 4 средних клубня картофеля, 2 средних соленых огурца, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 4 ст. ложки сметаны, 1–2 корня петрушки с зеленью, черный молотый перец, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на жире из консервной банки до бледно-желтого цвета. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать соломкой, залить кипящей водой и проварить 3–5 мин на слабом огне. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 7–8 мин, затем добавить пассерованные овощи, отваренные огурцы, очищенный, помытый и разрезанный вдоль на 3–4 части корень петрушки.

Тушеную свинину выложить в кастрюлю с овощами, рассольник поперчить, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. На стол подавать со сметаной.

Рассольник с тушеной свининой и клецками

1 банка тушеной свинины, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2–3 корня петрушки с зеленью, 2 соленых огурца, соль.

Для клецек: *1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соды, соль.*

Лук, морковь и корень петрушки очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на жире из консервной банки до бледно-желтого цвета. Огурцы очистить от кожуры, нарезать кубиками и проварить в небольшом количестве воды в течение 3–5 мин. Клецки опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, пока не всплывут. Добавить пассерованные овощи, отваренные огурцы, очищенный, помытый и разрезанный вдоль на 3–4 части корень петрушки, тушеную свинину. Через 2–3 мин снять рассольник с огня, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Для приготовления клецек сливочное масло растереть с яйцом, солью, содой и мукой до образования однородной массы, добавить молоко и замесить тесто, раскатать жгутик толщиной в палец, слегка распластать его и нарезать наискосок ромбиками.

...

Продукт высшего сорта должен содержать не менее 56,5 % мяса и не более 17 % жира, первого сорта – не менее 54 % мяса и не более 17 % жира, без сорта – не менее 59 % мяса и не более 35 % жира.

Борщ с тушеной свининой и фасолью

1 банка тушеной свинины с фасолью, 1 стакан квашеной капусты, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя свекла, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого сала, 2 корня петрушки с зеленью, 1 ст. ложка томата, сахар, соль.

Свеклу помыть, отварить в кожуре, очистить, нашинковать соломкой. Квашеную капусту слегка отжать. Морковь и лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сале до бледно-желтого цвета. В конце пассерования добавить томат, немного сахара, протушить овощи еще 2–3 мин.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить 8-10 мин, затем добавить капусту, пассерованные овощи.

Через 3–5 мин положить свеклу, корень петрушки, очищенный, помытый и разрезанный вдоль на 3–4 части, содержимое консервной банки. Довести борщ до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Щи с тушеной свининой

1 банка тушеной свинины, 1/4 кочана квашеной капусты, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1–2 корня петрушки с зеленью, 1 ст. ложка томата, соль.

Лук, морковь и корень петрушки очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на жире из консервной банки до бледно-желтого цвета. В конце пассерования добавить томат, тушить еще 2–3 мин. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить нашинкованную соломкой капусту и варить еще 3–5 мин.

Когда картофель и капуста будут готовы, выложить в кастрюлю пассерованные овощи, содержимое консервной банки, посолить щи, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с тушеной свининой и гренками

1 банка тушеной свинины, 1 средняя луковица, 2 средние моркови, 100 г батона, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на жире из консервов до мягкости и выложить в кипящую воду. Добавить тушеную свинину, посолить суп, довести до кипения и снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. Батон нарезать кубиками, подрумянить в духовке.

При подаче на стол гренки положить в тарелки с супом.

Суп с тушеной свининой зеленый

1 банка тушеной свинины, 4 ст. ложки пюре из шпината, 1 средняя луковица, 2 средних клубня картофеля, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

В конце варки добавить пассерованный лук, пюре из шпината, тушеную свинину. Посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. На стол подавать со сметаной.

Суп с тушеной свининой и картофельными клецками

1 банка тушеной свинины, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для клецек: *4 средних клубня картофеля, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка пшеничной муки.*

Картофель очистить, помыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Воду сцедить, картофель размять, смешать с горячим кипяченым молоком, перемешать. Когда картофель остынет, вбить яйцо, добавить пшеничную муку и замесить тесто. Раскатать из теста жгутик толщиной в палец, слегка распластать его и нарезать наискосок ромбиками. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до бледно-желтого цвета.

В кипящую воду опустить клецки, варить, пока они не всплывут. Добавить пассерованный лук, тушеную свинину, посолить суп, довести до кипения и снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с тушеной свининой и зеленым горошком

1 банка тушеной свинины, 2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до бледно-желтого цвета. В кипящую воду положить зеленый горошек, пассерованные овощи, тушеную свинину, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с тушеной свининой и манной крупой

1 банка тушеной свинины, 2 ст. ложки манной крупы, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка томата, зелень петрушки,

соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до мягкости моркови. В конце пассерования добавить томат, тушить еще 1–2 мин.

В кипящую воду, помешивая, всыпать манную крупу и варить на слабом огне. Через 2–3 мин добавить пассерованные овощи, тушеную свинину, посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с тушеной свининой и горохом

1 банка тушеной свинины, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до бледно-желтого цвета. В конце варки добавить пассерованный лук, горошек, посолить суп, довести до кипения. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Разогретую тушеную свинину положить в тарелки при подаче на стол.

Суп с тушеной свининой и макаронами

1 банка тушеной свинины, 1 стакан макарон, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на сцеженном из консервов жире до бледно-желтого цвета. В кипящую подсоленную воду опустить макароны и варить на слабом огне до готовности. Добавить пассерованные овощи, тушеную свинину, довести суп до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с тушеной свининой и картофелем

1 банка тушеной свинины, 8 средних клубней картофеля, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до бледно-желтого цвета. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Добавить пассерованный лук, тушеную свинину, посолить суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с курицей пряной и яйцом

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 яйца, 2 средние моркови, измельченная зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, тушить в сцеженной из консервов жидкости до готовности. Затем долить горячую кипяченую воду (до 1 литра), добавить мясо курицы, довести суп до кипения, посолить и снять с огня.

Посыпать зеленью петрушки. Вареные яйца очистить, разрезать вдоль пополам и положить по половинке в тарелки с супом.

Суп с курицей пряной и домашней лапшой

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 стакана домашней лапши, зелень петрушки, соль.

В кипящую подсоленную воду опустить лапшу, варить до готовности. Жидкость из консервной банки сцедить и влить в кастрюлю с лапшой, довести суп до кипения, снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

При подаче на стол мясо положить в тарелки.

Суп с курицей пряной и гренками

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 1/2 батона, 100 г российского сыра, зелень петрушки, соль.

Батон (без корки) нарезать мелкими кубиками, разложить их на противне, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке до золотистого цвета.

Содержимое консервной банки выложить в кастрюлю, влить 1 л горячей кипяченой воды, посолить суп, довести до кипения и снять с огня. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гренки положить в тарелки с супом при подаче на стол.

Суп с курицей пряной и фасолью

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 1 стакан фасоли, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Фасоль перебрать, промыть, замочить на 3–4 ч, затем всыпать в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире до мягкости, переложить в кастрюлю с фасолью. Посолить суп, довести до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Мясо положить в тарелки с супом при подаче на стол.

Суп с курицей пряной по-крестьянски

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 4 средних клубня картофеля, 50 г зеленого лука, зелень петрушки и укропа, 1 ч. ложка сока лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Зеленый лук очистить, промыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить пассерованный лук, содержимое консервной банки, соль, сок лимона, перемешать суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и укропа.

Суп с курицей пряной и рисом

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 ст. ложки риса, зелень укропа, красный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить содержимое консервной банки, перец, соль, перемешать суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Рассольник с курицей пряной

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 ст. ложки перловой крупы, 2 средних соленых огурца, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Крупу промыть, залить крутым кипятком и варить на слабом огне до полуготовности, добавить нарезанные кубиками огурцы и продолжить варить до готовности крупы. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на жире из консервной банки до мягкости и опустить в кастрюлю с крупой.

Затем добавить мясо курицы, посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

...

Консервы расфасовывают в герметичную упаковку, чаще всего для этого используют стеклянную или жестяную тару. Консервы всегда подвергаются стерилизации.

Щи с курицей пряной

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 50 г щавеля, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, лимонная кислота, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Лук очистить, помыть и спассеровать на жире из консервной банки до мягкости. Щавель промыть, нашинковать. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. Затем добавить пассерованный лук, щавель, лимонную кислоту, содержимое консервной банки, соль.

Перемешать суп, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться 20–30 мин. На стол подавать со сметаной.

Суп с консервами «Завтрак туриста» и крапивой

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 50 г молодой крапивы, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Крапиву промыть, обдать крутым кипятком, оставить на 10–12 мин. Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости.

Срдержимое консервной банки выложить в кастрюлю с кипящей водой, добавить пассерованный лук, нашинкованную крапиву. Посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться 20–30 мин.

На стол подавать со сметаной.

Суп с консервами «Завтрак туриста» и кабачками

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 2 ст. ложки пшенной крупы, 1 средний кабачок, зелень петрушки, соль.

Крупу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до полуготовности.

Добавить нарезанный соломкой кабачок. Через 3–5 мин влить предварительно сцеженную из консервной банки жидкость, положить измельченное мясо, посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с консервами «Завтрак туриста», рисом и морковью

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 2 средние моркови, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до полуготовности.

Морковь очистить, помыть, натереть соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости, затем переложить в кастрюлю с рисом.

Через 3–5 мин добавить предварительно измельченное мясо, посолить суп, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с консервами «Завтрак туриста» и макаронами

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 1 стакан макарон, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости. Добавить измельченное мясо, протушить еще 3–5 мин.

В кипящую подсоленную воду опустить макароны и варить на слабом огне до полуготовности. Затем влить бульон из консервной банки, положить мясо с луком, соль, перемешать суп, поставить в горячую духовку и довести до готовности.

Перед подачей посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с консервами «Завтрак туриста», фасолью и картофелем

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 2 ст. ложки фасоли в томате, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и довести до полуготовности, добавить фасоль. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости.

Содержимое консервной банки измельчить и вместе с пассерованным луком положить в кастрюлю с картофелем, посолить суп, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп с консервами «Завтрак туриста» и горохом

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 1 стакан гороха, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Горох перебрать, промыть, залить крутым кипятком. Через 30–40 мин воду слить, горох опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости, перемешать с измельченным мясом из консервной банки и протушить еще 3–5 мин.

В кастрюлю с отваренным горохом выложить мясо и пассерованные овощи, посолить суп, перемешать, довести до кипения, снять с огня и заправить мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп-пюре из моркови и яблок с гренками

200 г пюре из моркови и яблок, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для гренок: *1/2 батона,* ***1*** *яйцо, 1/2 стакана молока,* ***1*** *ч. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки топленого сливочного масла.*

Батон (без корки) нарезать квадратиками, опустить их в яичномолочную смесь (яйцо взбить с сахаром и молоком до образования однородной массы), обжарить с двух сторон на сливочном масле.

В кипящую воду всыпать сахар, влить молоко, довести все до кипения, затем добавить пюре из моркови и яблок, перемешать суп.

Довести до кипения, снять с огня и заправить сливочным маслом. При подаче на стол в каждую тарелку положить гренки.

Суп-пюре из тыквы

200 г консервированного пюре из тыквы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахара.

Муку развести кипяченой водой, влить в кипящую воду и проварить 2–3 мин. Затем добавить пюре из тыквы, довести до кипения и, помешивая суп, влить яично-молочную смесь, приготовленную, как указано в предыдущем рецепте, вновь довести до кипения (но не кипятить) и снять с огня.

Заправить сливочным маслом.

Суп-пюре из кабачков

200 г пюре из кабачков, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 яйцо (желток), 1/2 стакана молока, 2 ч. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахарного песка.

Приготовить яично-молочную смесь: желток взбить с сахаром и молоком до образования однородной массы.

В кипящую воду влить предварительно разведенную водой муку, через 1–2 мин добавить пюре из кабачков, довести суп до кипения и при непрерывном помешивании влить яично-молочную смесь.

Снять с огня, заправить сливочным маслом.

Свекольник холодный

2 ст. ложки маринованной свеклы, 2 стакана кефира, 3 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка сахарного песка, зелень укропа и петрушки.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками. Маринованную свеклу промыть холодной кипяченой содой. В кефир всыпать сахар, влить холодную кипяченую воду, хорошо перемешать.

Добавить нарезанный картофель, свеклу, зелень укропа и петрушки, посолить.

Суп свекольный с яблоками

2 ст. ложки маринованной свеклы, 2 средних яблока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка пшеничной муки, 4 ч. ложки сметаны (или 4 ст. ложки сливок).

Яблоки помыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, влить предварительно разведенную кипяченой водой муку, варить 2–3 мин, затем добавить сахар, яблоки, свеклу, довести до кипения и снять с огня.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной. Такой суп можно подавать и в холодном виде, со сливками.

Суп холодный из маринада свеклы

2 стакана маринада свеклы, 2 яйца, 4 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки.

Яйца и картофель отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Маринад свеклы смешать с холодной кипяченой водой, всыпать сахар, все хорошо перемешать, добавить яйца и картофель, мелкорубленую зелень петрушки, заправить сметаной.

Суп-пюре из зеленого горошка с крупой

2 ст. ложки риса, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, довести до готовности и протереть через сито. Зеленый горошек (вместе с жидкостью) прокипятить и также протереть через сито, соединить с рисом, затем добавить горячую кипяченую воду, посолить и поставить на огонь.

Взбить яйцо с молоком до образования однородной массы, при непрерывном помешивании влить ее в кастрюлю, довести суп до кипения и снять с огня.

Перед подачей на стол добавить сливочное масло.

Суп-харчо из фаршированного перца

1 банка перца, фаршированного рисом и мясом, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка томата, острый красный перец, соль.

Содержимое банки выложить в тарелку, перец отделить от фарша и мелко порубить. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на масле до золотистого цвета, добавить томат и тушить 2–3 мин.

В кипящую воду опустить нарезанный перец, фарш, пассерованные лук и морковь, добавить острый красный перец, соль, довести суп до кипения и снять с огня.

Суп из гороха с говядиной

330 г гороха с говядиной, 4–5 средних клубней картофеля, 1 средняя морковь, 2 средние луковицы, 2–3 корня петрушки с зеленью, 2 ст. ложки растительного масла, 2–3 лавровых листа, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками. Морковь и корень петрушки очистить, помыть, измельчить на терке. Лук очистить и нашинковать соломкой. Все овощи, кроме картофеля, спассеровать на растительном масле до золотистого цвета.

В кипящую, слегка подсоленную воду положить нарезанный картофель, варить на медленном огне 8-10 мин, затем добавить пассерованные овощи, горох с мясом, лавровый лист, варить еще 5–7 мин.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп картофельный зеленый

4 ст. ложки пюре из шпината, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2 ч. ложки томата, 2 ст. ложки растительного масла, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить 10 мин.

Морковь и лук очистить, помыть, спассеровать до золотистого цвета, добавить томат, тушить 2–3 мин.

Выложить в картофель пассерованные овощи, через 3–4 мин – пюре из шпината, лавровый лист, соль, довести суп до кипения и снять с огня, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп-пюре из шпината и картофеля

4 средних клубня картофеля, 4 ст. ложки консервированного пюре из шпината, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель очистить, помыть, отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито, добавить пюре из шпината и молоко, кипяченую воду.

Довести суп до кипения, снять с огня, посолить и заправить сливочным маслом.

Щи зеленые с перловой крупой

4 ст. ложки пюре из шпината, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Крупу перебрать, промыть, положить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости, выложить в кастрюлю с крупой, добавить пюре из шпината, все посолить, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

На стол подавать со сметаной.

Щи зеленые по-домашнему

4 ст. ложки пюре из шпината, 4 средних клубня картофеля, 2 яйца, зеленый лук, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко порубить. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить нашинкованный зеленый лук, пюре из шпината, яйца, сливочное масло, соль, накрыть суп крышкой и поставить в теплую духовку на 15–20 мин.

На стол подавать со сметаной.

Суп картофельный с фасолью

4 ст. ложки фасоли в томате, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Затем добавить фасоль, пассерованный лук, довести суп до кипения, посолить, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп картофельный со стручковой фасолью

5 ст. ложек консервированной стручковой фасоли, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ч. ложка томата, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать, спассеровать до мягкости, положить томат и через 1 мин снять с огня. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить стручковую фасоль, пассерованные лук и морковь, соль, довести суп до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Щи из консервированной квашеной капусты

2 стакана консервированной квашеной капусты, 2 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 1 средняя луковица, 1 ч. ложка муки, 1–2 лавровых листа, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать до мягкости, всыпать муку и продолжить тушить, пока лук приобретет золотистый цвет.

Положить в кастрюлю с картофелем, добавить консервированную квашеную капусту, лавровый лист, соль, довести суп до кипения, спустя 2–3 мин снять с огня.

Борщ

4 ст. ложки борщевой заправки, 4 средних клубня картофеля, 4 ст. ложки сметаны, 1/2 батона, соль.

Черствый батон нарезать кубиками, подсушить в духовке до золотистого цвета.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, положить в воду и варить на слабом огне до готовности, затем добавить борщевую заправку, соль, довести все до кипения и снять с огня.

На стол подавать со сметаной и гренками.

Борщ с сосисками

4 средних клубня картофеля, 4 сосиски, 4 ст. ложки борщевой заправки, зелень петрушки, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Добавить борщевую заправку, довести все до кипения, снять с огня, посолить и посыпать зеленью петрушки.

Сосиски освободить от пленки, нарезать небольшими кусочками, сварить.

При подаче на стол в борщ положить сосиски и сметану.

Борщ с булкой

4 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки борщевой заправки, зелень петрушки, 3–4 дольки чеснока, соль, 4 маленькие булочки.

Чеснок очистить, истолочь, добавить растительное масло, 3–4 ст. ложки воды, соль, все хорошо перемешать. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду, варить на слабом огне до готовности. Добавить борщевую заправку, сливочное масло, соль, все перемешать, довести до кипения, снять с огня и заправить мелкорубленой зеленью петрушки.

Перед подачей на стол булочки положить на 2–3 мин в чесночную массу.

Борщ с фасолью

4 ст. ложки фасоли в томате, 4 ст. ложки борщевой заправки, 4 средних клубня картофеля, зелень петрушки, 2 ст. ложки сметаны.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду, варить на слабом огне до готовности.

Затем добавить фасоль, борщевую заправку, довести все до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

На стол подавать со сметаной.

Щи с маринованной капустой

6 ст. ложек маринованной капусты, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла, красный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до золотистого цвета.

В отваренный картофель положить маринованную капусту, пассерованный лук, добавить соль, перец, довести щи до кипения и снять с огня.

Суп крестьянский с маринованной капустой

6 ст. ложек маринованной капусты, 2 ст. ложки риса, 2 средних помидора, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль.

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить маринованную капусту, довести суп до кипения, снять с огня, заправить нашинкованными помидорами, зеленью петрушки, сливочным маслом, посолить, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку при умеренной температуре на 30 мин.

На стол подавать со сметаной.

Рассольник с рисом

1/2 банку консервированного рассольника, 2 ст. ложки риса, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить до полуготовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать до мягкости, соединить с рисом, добавить рассольник, соль, перемешать, поставить суп в горячую духовку на 15–20 мин.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

...

Следует обращать внимание на качество заливки в таких консервах, как горошек, кукуруза и фасоль: она должна быть прозрачной. Если же есть сильный осадок, то это значит, что было использовано некачественное сырье или некачественная заливка, или продукт хранился в неподходящих условиях.

Также посмотрите на сам продукт: овощи не должны быть сморщенными, потерявшими свой естественный цвет.

Рассольник с тушеной свининой и томатом

1/2 банки консервированного рассольника, 1/2 банки свинины тушеной, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка томата, соль.

Лук очистить, нашинковать соломкой и спассеровать на жире, сцеженном из консервов, до мягкости, добавить томат, тушить 3–4 мин. В кипящую воду выложить рассольник, добавить пассерованный лук, мясо, накрыть суп крышкой, довести все до кипения, снять с огня и поместить в теплую духовку на 15–20 мин.

Рассольник с фасолью в томате

1/2 банки консервированного рассольника, 4 ст. ложки фасоли в томате, зелень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

В кипящую воду положить фасоль в томате, вновь довести до кипения, добавить рассольник, сливочное масло, соль, перемешать, накрыть суп крышкой и поставить в предварительно нагретую духовку на 15–20 мин.

Перед подачей на стол посыпать суп мелкорубленой зеленью петрушки.

Рассольник с колбасой

1/2 банки консервированного рассольника, 150 г колбасы (отдельной, ветчинно-рубленой), 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка томата, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости, добавить томат, тушить еще 2–3 мин. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

В кипящую воду выложить рассольник, добавить пассерованный лук, колбасу, довести все до кипения, снять с огня, посолить, поставить в горячую духовку на 3–5 мин.

Перед подачей на стол суп посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп овощной с мясом

4 кусочка маринованных кабачков, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4 средних клубня картофеля, 100 г отварного говяжьего мяса, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать до мягкости.

Кабачки нарезать мелкими кубиками. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить зеленый горошек, кабачки, пассерованные лук и морковь, соль, все перемешать, довести до кипения, снять с огня и заправить мелкорубленой зеленью петрушки.

Мясо положить в каждую тарелку при подаче на стол.

Овощная солянка по-домашнему

100 г вареной колбасы, 4 средних клубня картофеля, 4 ст. ложки консервированной овощной солянки, зелень петрушки, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Колбасу нарезать мелкими кубиками. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить колбасу, солянку, соль, все перемешать, довести до кипения, снять с огня и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

На стол подавать со сметаной.

Суп с зеленым горошком

4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки маринованной капусты, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать до мягкости.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности.

Добавить маринованную капусту, зеленый горошек, пассерованные лук и морковь, соль, довести все до кипения, снять с огня и поставить в горячую духовку на 10–12 мин.

Суп с кабачками

4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3–4 кусочка маринованных кабачков или патиссонов, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до полуготовности. Добавить пассерованную морковь, нарезанные кубиками маринованные кабачки, горошек, соль, варить на слабом огне до готовности картофеля.

Заправить мелкорубленой зеленью петрушки.

Суп овощной с гренками

4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3–4 кусочка маринованных кабачков, 2 ст. ложки консервированной стручковой фасоли, 2–3 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, соль, 1/2 батона.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду и варить до готовности.

Добавить нарезанные кубиками кабачки, фасоль, зеленый горошек, довести суп до кипения, снять с огня и заправить спассерованным до мягкости луком. Батон нарезать кубиками, подсушить в духовке.

При подаче на стол гренки положить в отдельную тарелку.

...

Консервы даже пробуждают кулинарную фантазию.

Известны многие салаты или супы с консервами, при замене которых на натуральный продукт того же результата не получается, например салат «мимоза», который с отварной лососиной получается пресноватым, а вот с консервированной – сочный и вкусный.

Суп из сборных овощей

1 стакан консервированного зеленого горошка, 1–2 маринованных патиссона, 2 ст. ложки маринованной капусты, 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2–3 дольки чеснока, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать до мягкости, добавить томат, через 2–3 мин снять с огня. Патиссоны нарезать кубиками.

В кипящую воду положить патиссоны, капусту, горошек, тушеные овощи, лавровый лист, соль, все перемешать, довести до кипения и заправить толченым чесноком. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить в горячую духовку на 8-10 мин.

На стол суп подавать со сметаной.

Суп-крем из клубники, протертой с сахаром

4 ст. ложки клубники, протертой с сахаром, 2 ч. ложки картофельного крахмала, 4 ст. ложки сливок.

В кипящую воду влить предварительно разведенный холодной кипяченой водой крахмал, прокипятить 2 мин.

Протертую клубнику опустить в горячую кипяченую воду, хорошо перемешать, процедить, соединить с заваренным крахмалом, довести до кипения и снять с огня.

При подаче на стол заправить сливками.

Суп-крем из крыжовника, протертого с сахаром

4 ст. ложки протертого крыжовника, 2 ч. ложки картофельного крахмала, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 ст. ложки сливок.

Готовится так же, как и суп-крем из протертой клубники, только следует добавить сахар.

Суп из вишневого сока с домашней лапшой

4 стакана вишневого сока, 1 стакан пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 ст. ложка крахмала, корица, сахарный песок, соль.

В просеянную муку вбить яйцо, влить немного воды, добавить соль, замесить крутое тесто, поместить его в прохладное место на 10–15 мин, затем раскатать тонкий лист, подсушить его и нарезать лапшу.

Вишневый сок влить в эмалированную кастрюлю, добавить корицу, разведенный водой крахмал, сахар, довести до кипения. Отварить лапшу, откинуть на дуршлаг.

Затем переложить ее в кастрюлю и залить проваренным соком.

Вторые блюда

Рыбные тефтели с фасолью

1 банка рыбных тефтелей, 1 банка фасоли в томате, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахарного песка.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости.

Фасоль выложить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сахар, пассерованный лук, через 2–3 мин снять с огня.

Рыбные тефтели разогреть и подать вместе с фасолью.

Рыбные тефтели с морковью

1 банка рыбных тефтелей, 4 средние моркови, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, опустить в небольшое количество кипящей воды, посолить и отварить. Содержимое консервной банки выложить в кастрюлю с морковью, проварить на слабом огне 1–2 мин, затем добавить сметану, довести все до кипения и снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелкорубленой зеленью петрушки.

Рыбные тефтели с рисом

1 банка рыбных тефтелей, 2 стакана риса, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны.

Муку растереть с маслом, слегка поджарить на сковороде, влить 1/2 стакана воды, все размешать, через 2–3 мин положить сметану, довести соус до кипения и снять с огня.

Содержимое консервной банки выложить в кастрюлю, добавить приготовленный соус и проварить 1–2 мин. Рис промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом.

В тарелки положить рис, рядом тефтели, полить все соусом.

Рагу с рыбными тефтелями

1 банка рыбных тефтелей, 2 средних клубня картофеля, 2 средние моркови, черный молотый перец, соль.

Картофель и морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и протушить в небольшом количестве воды до полуготовности.

Затем добавить соль, разогретые и разрезанные на три части тефтели, черный перец и тушить до готовности.

Котлеты из рыбного фарша

1 банка рыбного фарша, 1 яйцо, 4 средних клубня картофеля, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль, перец.

Картофель очистить, помыть, отварить в молоке, наполовину разведенном водой.

Приготовить пюре, охладить его смешать с рыбным фаршем, посолить, поперчить, вбить яйцо, все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать котлеты (по две на порцию), запанировать их в муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Сардины запеченные

1 банка сардин, 4 средних клубня картофеля, 2 средние луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сухарей.

Картофель очистить, помыть, натереть соломкой и полить маслом из консервной банки. На смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень уложить посоленный картофель, затем разделенные пополам ломтики сардин, посыпать все нашинкованным луком и полить смесью яйца, взбитого со сметаной.

Запекать в духовке при умеренной температуре.

...

Минералы, кальций, магний и другие не пропадают при консервировании. Это же относится и к очень полезным жирным кислотам омега-3, которые содержатся в рыбных консервах. В этих же консервах полезно и то, что мы едим все вместе с косточками, которые становятся мягкими после консервирования.

Они являются богатым источником кальция. 100 г рыбных консервов по наличию кальция способны заменить стакан молока.

Сардины в белом соусе

1 банка сардин, 3 средних клубня картофеля, зелень петрушки.

Для гренок: *100 г белого хлеба, 50 г сыра типа голландского, 10 г сливочного масла.*

Для соуса: *1 ст. ложка пшеничной муки, 2 средние луковицы, 1 средний корень сельдерея, 4 ст. ложки сметаны.*

Ломтики рыбы выложить в глубокие тарелки, рядом разложить нарезанный отварной картофель, посыпать все гренками и залить белым соусом.

Приготовление гренок: белый хлеб (без корки) нарезать кубиками, посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Для приготовления соуса подсушенную на горячей сковороде муку развести жидкостью из консервной банки с 2–3 ст. ложками воды, размешать, добавить очищенные, помытые и нашинкованные лук и корень сельдерея.

Варить 20–25 мин, процедить, положить сметану и вновь довести соус до кипения, снять с огня.

Все блюдо прогреть в течение 1–2 мин и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гуляш ИЗ соленой сельди

2 средние сельди, 1 средняя луковица, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, красный молотый перец, 1/2 среднего лимона.

Сельдь выпотрошить, удалить головы, кожу и кости. Филе нарезать кубиками, полить соком лимона, перемешать.

Лук очистить, помыть, нашинковать, обжарить на растительном масле с мукой до бледно-желтого цвета, развести водой до консистенции сметаны. Добавить красный перец, проварить соус 5–8 мин. Нарубленную сельдь залить соусом, прокипятить на слабом огне 2–3 мин.

На стол подавать с ломтиками лимона.

Сельдь соленая отварная с луком

2 средние сельди, 3–4 средние луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2–3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Подготовить филе сельди, как указано в предыдущем рецепте, разрезать его на 8 частей. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами. В кастрюлю положить слой лука, затем кусочки филе, сверху – второй слой лука. Уксус смешать с водой *{1/2* стакана) и растительным маслом, добавить лавровый лист, душистый перец, поставить все на слабый огонь и прокипятить 2–3 мин.

Горячим маринадом залить сельдь с луком, довести до кипения и снять с огня. Подавать в холодном виде.

Килька с зеленым салатом

1 банка кильки в томате, листья зеленого салата, 50 г зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Зеленый лук и листья салата промыть, нашинковать, посолить и уложить в тарелки, рядом положить кильку, полить ее соком лимона, смешанным с растительным маслом.

Килька, запеченная с капустой

1 банка кильки в томате, 1/4 кочана капусты, 1 яйцо, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

Капусту нашинковать и тушить в небольшом количестве воды до готовности, посолить. Томатный соус из консервной банки смешать с сырым яйцом, майонезом и хорошо взбить.

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень поместить тушеную капусту, сверху разложить кильку, залить все смесью томатного соуса с яйцом и майонезом.

Запекать в духовке при умеренной температуре в течение 5–7 мин.

Колбаски из мяса креветок

1 банка мяса креветок, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 50 г белого хлеба, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Мясо креветок выложить в миску, добавить предварительно замоченный в молоке и отжатый хлеб, яйцо, толченый чеснок. Все посолить, хорошо перемешать, взбить. Из полученной массы сформовать колбаски (по одной на порцию) и слегка поджарить их на сливочном масле. На стол подавать с гарниром из свежих овощей (помидоры, огурцы, перец, лук).

Мясо креветок с рисом

1 банка мяса креветок, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 средние луковицы, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, отбросить на дуршлаг и смешать с пассерованным луком. Мясо креветок измельчить, соединить с рисом, поставить в горячую духовку на 3–5 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Мясо креветок, запеченное с картофелем

1/2 банки мяса креветок, 8 средних клубней картофеля, десертная ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками, отпарить в подсоленной воде до полуготовности, воду слить.

Муку растереть с маслом, слегка поджарить на сковороде, добавить черный молотый перец, соль, сметану, довести соус до кипения и снять с огня.

Картофель выложить в смазанную маслом сковороду, сверху разложить измельченное мясо креветок, полить все сметанным соусом, накрыть крышкой и поставить в духовку на 8-10 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Мясо креветок, запеченное с айвой

1/2 банки мяса креветок, 1 средняя айва, 3 *ч. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки фруктового соуса.*

Айву натереть соломкой, смешать с измельченным мясом креветок, выложить в разогретую и смазанную маслом сковороду.

Полить фруктовым соусом, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 10–15 мин.

Мясо креветок с морковью

1/2 банки мяса креветок, 2 средние моркови, 1/8 батона, 4 ст. ложки сметаны.

Тонкие ломтики белого хлеба подсушить в духовке, сухари растолочь. Мясо креветок измельчить.

Морковь очистить, помыть, натереть соломкой, перемешать с мясом креветок и выложить в казанок.

Посыпать все сухарями, залить сметаной и тушить на слабом огне до готовности моркови.

Мясо креветок с зеленью

1 банка мяса креветок, зелень петрушки, листья зеленого салата, 1 ст. ложка майонеза, соль.

Листья салата и зелень петрушки промыть, нашинковать, посолить, перемешать с майонезом.

Добавить измельченное мясо креветок, вновь перемешать и выложить в тарелку горкой.

Гренки с мясом креветок

1/2 банки мяса креветок, 3/4 батона, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Батон (без корки) нарезать тонкими ломтиками (по 2 на порцию) и слегка поджарить их с обеих сторон на сливочном масле, смешанном с растительным. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть с мясом креветок.

Посолить полученную смесь и намазать ею приготовленный хлеб, сверху посыпать измельченным белком, смешанным с мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофель, тушенный с сайрой

1 банка сайры в собственном соку, 6 средних клубней картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, обжарить до полуготовности. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости и перемешать с картофелем.

Все посолить, посыпать черным молотым перцем и выложить в казанок. Добавить лавровый лист, сверху разложить ломтики сайры, накрыть казанок крышкой и поставить в духовку на 5-10 мин.

Тушить рыбу с картофелем при умеренной температуре. При подаче на стол полить сметаной.

Сайра с рисом и соусом

1 банка сайры в собственном соку, 4 ст. ложки риса, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду, отварить на слабом огне до готовности и откинуть на дуршлаг.

Ломтики сайры размять, сбрызнуть лимонным соком и перемешать с рисом, добавить перец, выложить все в тарелку горкой, полить сметаной.

Сайра с зеленью и яйцом

1 банка сайры в собственном соку, 3 *яйца (1 для украшения), зелень петрушки, 50 г зеленого лука, листья зеленого салата, 1 ст. ложка майонеза, соль.*

Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить. Листья салата, зелень петрушки и лук промыть, нашинковать, перемешать с яйцами, посолить, добавить майонез, вновь все перемешать и разделить пополам. Выложить в тарелку половину приготовленной смеси, сверху разложить ломтики сайры и покрыть их слоем оставшейся смеси, украсить яйцом. На стол подавать с отварным картофелем.

Сайра, запеченная с айвой

1 банка сайры в собственном соку, 1 средняя айва, 2 ст. ложки сметаны.

Айву помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками и поместить в казанок, сверху разложить кусочки рыбы. Полить все маслом из консервной банки и сметаной.

Запекать в духовке 8-10 мин.

Загадка

1 банка сайры в собственном соку, 2 яйца, 2 средних яблока, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить, один желток отделить, все остальное мелко порубить. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, мелко натереть. Ломтики рыбы размять, перемешать с подготовленными яблоками и яйцами, посолить, добавить майонез, вновь все хорошо перемешать.

Выложить полученную массу в тарелку, посыпать измельченным желтком и мелкорубленой зеленью петрушки.

На стол подавать с рассыпчатым рисом.

Сюрприз

1 банка сайры в собственном соку, 10 грецких орехов, 100 г ярославского (российского) сыра, 2 ст. ложки сметаны.

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Сыр мелко натереть. Ломтики сайры размять, смешать с орехами и сыром, добавить сметану, вновь все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой, украсить сыром и орехами.

На стол подавать с отварным картофелем.

Крабы с рисом и фруктами

1 банка крабов, 1/2 стакана риса, 1 среднее яблоко, 1/2 средней айвы, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Айву и яблоко помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Затем добавить в него сливочное масло, айву, все перемешать и прогреть на водяной бане 5–8 мин.

После этого положить измельченное мясо крабов, яблоко, все хорошо перемешать, выложить в казанок, полить сметаной, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 10–12 мин.

Крабы, запеченные с творогом

1 банка крабов, 1 пачка творога, 2 яйца, 1 десертная ложка манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Мясо крабов измельчить, смешать с творогом, манной крупой и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль, тщательно все перемешать и выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.

Запекать в духовке при умеренной температуре до образования золотистой корочки.

Покупайте консервы с датой выпуска и сроком годности, указанными на верхней крышке.

Крабы с овощами

1 банка крабов, 1 средняя морковь, 1 средний кабачок, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать на растительном масле до мягкости.

Кабачок помыть, нарезать кубиками, поджарить на растительном масле, перемешать с морковью, посолить, вновь перемешать и выложить все в кастрюлю.

Тушить на слабом огне 3–5 мин, затем добавить измельченное мясо крабов и через 2–3 мин снять с огня.

Крабы, запеченные с картофелем

1 банка крабов, 4 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Добавить сливочное масло, соль, все перемешать и уложить в казанок, сверху выложить измельченное мясо крабов.

Яйца взбить со сметаной, полученной смесью залить картофель с крабами.

Запекать в горячей духовке.

Пирог с икрой минтая

1 банка икры минтая, 2 ломтика белого хлеба, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сметаны, черный молотый перец.

Черствый хлеб (без корки) замочить в молоке, размять, добавить икру минтая, взбитые яйца, перец, все смешать и поместить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.

Сверху выложить предварительно приготовленное картофельное пюре, смазать пирог сметаной и запекать при умеренной температуре 20–25 мин.

Ставрида с картофелем

1 банка ставриды в масле, средняя луковица, 8 средних клубней картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета и переложить в казанок.

Добавить нашинкованный соломкой лук, соль, перемешать и поставить в духовку.

Через 8-10 мин сверху картофеля разложить ломтики ставриды, полить все маслом из консервной банки и поместить в горячую духовку еще на 3–5 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Ставрида с овощами

1 банка ставриды в масле, 1 средняя морковь, 1 средняя свекла, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны.

Морковь и свеклу помыть, отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Сметану растереть с сахаром и мукой до образования однородной массы, смешать с овощами, протушить на слабом огне 3–5 мин.

Затем сверху разложить ломтики ставриды, полить все маслом из консервной банки и через 2–3 мин снять с огня.

Ставрида, запеченная в омлете

1 банка ставриды в масле, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой. Яйца смешать с молоком, посолить и хорошо взбить.

На разогретый и смазанный маслом противень выложить распластанные ломтики рыбы, залить их яично-молочной смесью, посыпать нашинкованным луком и запечь в духовке при умеренной температуре.

Ставрида, запеченная с рисом

1 банка ставриды в масле, 1 стакан риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг, затем заправить сливочным маслом (1 ст. ложка), перемешать и выложить на смазанный маслом противень. Сверху разложить распластанные ломтики ставриды. Яйца хорошо взбить со сметаной, посолить, полученной смесью залить ломтики рыбы.

Запекать в духовке при умеренной температуре.

Ставрида, запеченная с сыром

1 банка ставриды в масле, 100 г сыра типа голландского, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 батона.

Батон нарезать мелкими кубиками, подсушить их в духовке. Сыр натереть соломкой.

На смазанный маслом противень выложить хлебные кубики, полить их маслом из консервной банки, сверху разложить распластанные ломтики ставриды, посыпать все тертым сыром.

Запекать в духовке при умеренной температуре.

Кальмары, запеченные с овощами

1 банка мяса кальмара, 1/4 кочана капусты, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Капусту помыть, нашинковать, выложить в казанок, долить немного воды и тушить до мягкости, посолить. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, перемешать с тушеной капустой.

Выложить овощи на смазанный маслом противень, сверху разложить измельченное мясо кальмара. Яйца взбить со сметаной, полученной смесью залить мясо кальмара с овощами.

Запекать в духовке при умеренной температуре.

Кальмары, запеченные с рисом

1 банка мяса кальмара, 1 стакан риса, 100 г сыра типа голландского, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить на слабом огне до готовности и откинуть на дуршлаг. Затем добавить сливочное масло и перемешать.

На смазанный маслом противень выложить рис, сверху – измельченное мясо кальмара, посыпать все тертым сыром.

Запекать в духовке при умеренной температуре до появления золотистой корочки.

Кальмары, запеченные с картофелем

1 банка мяса кальмара, 2 средние моркови, 2 средние клубня картофеля, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль.

Морковь и картофель очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, уложить в казанок, залить горячим молоком и варить на слабом огне до готовности, посолить.

Молоко слить, овощи заправить сливочным маслом, сверху выложить измельченное мясо кальмара, залить все яйцом, взбитым с остывшим молоком. Запекать в горячей духовке 3–5 мин.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелкорубленой зеленью петрушки.

Котлеты из рыбного фарша с творогом

1 банка закусочного рыбного фарша, 2 ст. ложки творога, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль по вкусу.

Творог вместе с рыбным фаршем пропустить через мясорубку, добавить взбитые яйца, соль, все хорошо перемешать.

Полученную смесь разделить на четыре части, сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

На стол подавать с отварными овощами.

Капустная запеканка с рыбным фаршем

1 банка закусочного рыбного фарша, 1/4 кочана капусты, 4 средние луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Капусту помыть, нашинковать соломкой и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на сливочном масле до мягкости.

Капусту и лук перемешать с рыбным фаршем, яйцами, посолить, вновь перемешать, выложить на смазанный маслом противень и полить сметаной.

Запекать при умеренной температуре до образования золотистой корочки.

Минтай с клецками

1 банка минтая в масле, 4 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Столовую ложку сливочного масла растереть с манной крупой и творогом до образования однородной массы, добавить яйца, соль, все хорошо перемешать.

В кипящую подсоленную воду чайной ложкой опустить подготовленную массу. Когда клецки всплывут, шумовкой вынуть их, переложить на противень и полить растопленным сливочным маслом. Сверху разложить ломтики минтая.

Поместить противень в горячую духовку на 3–5 мин.

Минтай, запеченный с морковью

1 банка минтая в масле, 4 средние моркови, 1/2 лимона, 2 ч. ложки пшеничной муки, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо (желток), соль.

Муку подсушить на горячей сковороде, растереть со сливочным маслом, развести молоком, помешивая, проварить на слабом огне 2–3 мин. Яичный желток смешать с маслом из консервной банки, хорошо взбить, помешивая, ввести в кипящее молоко. Снять молоко с огня, добавить сок лимона, перемешать. Морковь помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками, уложить в казанок, посолить.

Сверху выложить ломтики минтая, залить все подготовленным соусом и поставить в горячую духовку. Запекать 5–8 мин.

Минтай, запеченный с рисом

1 банка минтая в масле, 1/2 стакана риса, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Чеснок растолочь с солью, смешать со сметаной.

Рис выложить на смазанный маслом противень, сверху разложить ломтики минтая, полить все сметаной с чесноком и поместить в горячую духовку. Запекать 8-10 мин.

Минтай, запеченный в омлете с луком

1 банка минтая в масле, 4 яйца, 1 стакан молока, 2 ч. ложки пшеничной муки, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой. Яйца посолить, тщательно взбить с молоком и мукой. На смазанный маслом противень уложить ломтики рыбы, залить их яично-молочной смесью, посыпать нашинкованным луком.

Запекать в духовке до готовности.

«Завтрак туриста» в тесте

1 банка мясных консервов «Завтрак туриста», 3 яйца, 5 ст. ложек муки, 1 ст. ложка молока, соль, тертый мускатный орешек, 3 ст. ложки соевого масла, зелень петрушки.

Консервированное мясо нарезать ломтиками. Из яиц, муки и молока приготовить достаточно густое тесто, заправить солью и тертым мускатным орешком, перемешать с нарезанной зеленью петрушки. Ломтики консервов макать в тесто, вынимать ложкой и жарить на хорошо разогретом жире.

Подавать с зеленым салатом или салатом из свежих огурцов.

...

Иногда в продаже бывают консервы, покрытые слоем техмасла. Это означает, что они предназначались для длительного хранения и долгий период лежали на складе. Их должны очищать от масла, но иногда отдают в продажу в таком виде. Обязательно в таком случае обращайте внимание на срок хранения: возможно, он уже подходит к концу.

«Завтрак туриста» с перловой крупой

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 4 ст. ложки перловой крупы, 1 средняя луковица, 1 десертная ложка томата, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу, заправить ее сливочным маслом (1 ст. ложка), перемешать. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить томат. Содержимое банки размять, перемешать с пассерованным луком, затем все соединить с кашей и вновь перемешать, поставить в горячую духовку на 2–3 мин.

При подаче на стол в каждую тарелку положить свежие или соленые помидоры либо огурцы.

«Завтрак туриста» с картофелем

1 банка «Завтрака туриста» из говядины, 8 средних клубней картофеля, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, зелень укропа, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, переложить в казанок, посолить, добавить немного жидкости из консервной банки, лавровый лист и тушить на слабом огне до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости, добавить томат, тушить 1–2 мин.

Содержимое консервной банки выложить в картофель, сверху – пассерованный лук, накрыть казанок крышкой, поставить в горячую духовку на 10–12 мин.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

Гуляш с картофелем и соусом

1 банка говяжьего гуляша, 4 средних клубня картофеля, 15 грецких орехов, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, лимонная кислота, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в горячую подсоленную воду и варить до готовности. Воду сцедить. Содержимое консервной банки выложить в отварной картофель, залить ореховым соусом и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Приготовление соуса: ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Белый хлеб (без корки) замочить в молоке, отжать, размять, соединить с измельченными орехами, добавить толченый чеснок.

Все хорошо перемешать, постепенно доливая растительное масло, разведенную водой лимонную кислоту, и взбить до образования пышной массы.

Жаркое

1 банка говяжьего гуляша, 10 средних клубней картофеля, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в казанок. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, соединить с подготовленным картофелем, все посолить, перемешать. Содержимое консервной банки выложить на картофель, накрыть казанок крышкой и поставить в духовку на 8-10 мин.

При подаче на стол посыпать жаркое мелкорубленой зеленью петрушки.

Гуляш особый

1 банка говяжьего гуляша, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, слегка посолить. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости, соединить с картофелем и тушить до готовности картофеля.

Добавить содержимое консервной банки, все перемешать и тушить 1–2 мин.

Снять гуляш с огня, заправить толченым чесноком.

Гуляш с рисом

1 банка говяжьего гуляша, 1 ст. ложка риса, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до полуготовности, воду слить.

Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на сливочном масле до мягкости, соединить с рисом, перемешать, уложить все в казанок.

Содержимое консервной банки выложить на рис и поставить казанок в горячую духовку на 8-10 мин.

Гуляш с чесноком и свеклой

1 банка говяжьего гуляша, 2 средние свеклы, 1 долька чеснока, черный молотый перец, соль.

Свеклу помыть, отварить в кожуре, очистить, натереть соломкой, положить в казанок, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Содержимое консервной банки выложить сверху и поместить казанок в горячую духовку на 3–5 мин.

Гуляш с морковью и зеленым горошком

1 банка говяжьего гуляша, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 4 средние моркови, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, отварить в небольшом количестве воды до готовности.

Содержимое консервной банки соединить с морковью и зеленым горошком, переложить в казанок, посолить, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 10 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гуляш с горохом

1 банка говяжьего гуляша, 1 стакан гороха, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Горох перебрать, промыть, залить кипятком и варить на слабом огне до готовности, посолить.

Содержимое консервной банки выложить в казанок. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости, добавить в мясо, тушить 1–2 мин.

При подаче на стол в тарелки положить горох, мясо с луком, сверху посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гуляш с горчичным соусом

1 банка говяжьего гуляша, 1 стакан воды или бульона, 2 ст. ложки растительного масле, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ч. ложка горчицы.

Содержимое консервной банки выложить в казанок, долить кипяченую воду или бульон, довести до кипения. В разогретую сковороду влить масло, всыпать муку, слегка подрумянить ее, добавить горчицу, бульон и варить 2–3 мин.

Горчичным соусом залить мясо, довести все до кипения и снять с огня.

Гуляш с луком

1 банка говяжьего гуляша, 20 маленьких луковиц, 1/2 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль.

Лук очистить, помыть и целиком поджарить в кипящем масле до золотистого цвета, посолить, поперчить.

Содержимое консервной банки выложить в казанок с луком, на слабом огне довести гуляш до кипения и снять с плиты.

Гуляш с фасолью

1 банка свиного гуляша, 6 ст. ложек консервированной стручковой фасоли, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ч. ложка пшеничной муки, красный молотый перец, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на свином жире до мягкости, поперчить, всыпать муку и протушить еще 2–3 мин.

Затем добавить фасоль, разогретый гуляш, соль, довести все до кипения и снять с огня.

Гуляш из колбасы с консервированными грибами

300 г вареной колбасы (лучше чайной), 200 г консервированных шампиньонов, 100 г копченой грудинки, 2 большие луковицы, 1 ст. ложка томатной пасты, 1/2 стакана бульона из бульонных кубиков, соль, красный молотый перец, 1 1/2 *стакана сметаны, измельченная зелень петрушки.*

Грудинку нарезать кубиками и растопить на сковороде. Лук измельчить мелкими кубиками и обжарить с грудинкой.

Грибы нарезать ломтиками, колбасу – крупными пластинками. Колбасу и грибы перемешать с луком и тушить все вместе около 10 мин, подливая бульон.

Заправить солью и молотым перцем. Перемешать со сметаной.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

...

Чтобы подогреть консервированные продукты (например, голубцы, фаршированный перец), нужно не открывать консервную банку, а опустить ее в кастрюлю с водой и поставить на огонь. В таком случае консервированное кушанье прогреется равномерно и не подгорит.

Гуляш из колбасы со сладким перцем

8 стручков консервированного сладкого перца, 250 г вареной колбасы, 2 небольшие луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, соль, перец, зеленый лук.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, перец – кружочками.

Колбасу измельчить ломтиками. В кастрюле разогреть жир, обжарить колбасу с луком, добавить перец и томатную пасту, заправить солью и перцем, тушить 10 мин.

Посыпать нарезанным зеленым луком.

Мясное пюре с морковью

1 банка мясного пюре, 4 средние моркови, 1/4 стакана молока, соль.

Морковь помыть, отварить до готовности, очистить, протереть через сито, соединить с разогретым мясным пюре.

Влить молоко, посолить все, хорошо перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Мясное пюре с гречневой кашей

1 банка мясного пюре, 1 стакан гречневой крупы, соль.

Гречневую крупу перебрать, залить горячей водой и сварить вязкую кашу, посолить.

Мясное пюре соединить с гречневой кашей, довести до кипения и снять с огня.

Пюре деликатесное

50 г мясного пюре, 8 грецких орехов, 2 ст. ложки пюре из шпината.

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Мясное пюре соединить с протертыми орехами, добавить пюре из шпината и все растереть до образования однородной массы.

На стол подавать с отварным картофелем.

Мясное пюре с сыром

50 г сыра типа голландского, 1 банка мясного пюре, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 дольки чеснока.

Сыр мелко натереть, соединить с мясным пюре, добавить толченый чеснок, сливочное масло. Все перемешать до образования однородной массы, выложить в тарелку горкой, украсить сливочным маслом.

Такую массу можно использовать и для приготовления бутербродов.

Вермишелевая запеканка с мясным пюре

2 стакана вермишели, 1 банка мясного пюре, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

В кипящую подсоленную воду опустить вермишель, отварить до готовности, отбросить на дуршлаг, добавить кипяченое молоко, 1 столовую ложку сливочного масла, хорошо все перемешать, затем влить слегка взбитые яйца и вновь перемешать.

Лук очистить, помыть, нашинковать и припустить до мягкости на сливочном масле, соединить с мясным пюре, перемешать до образования однородной массы.

На смазанный маслом противень выложить половину подготовленной вермишели, затем мясное пюре, сверху – вновь вермишель, посыпать сухарями.

Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Бигус с тушеной свининой

1 банка тушеной свинины, 1 кочан капусты, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка томата, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на жире из консервной банки до мягкости, добавить томат, тушить 2–3 мин. Капусту нашинковать соломкой, поместить в кастрюлю, долить немного воды, тушить до мягкости, затем добавить спассерованный с томатом лук, соль, перемешать, протушить еще 8-10 мин.

Выложить измельченную тушеную свинину, все перемешать и поместить в горячую духовку на 5–8 мин.

Азу из тушеной говядины

1 банка тушеной говядины, 2 средних соленых огурца, 2 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 ч. ложка томата, 1 ч. ложка пшеничной муки.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать с мукой на жире из консервной банки, добавить томат, немного воды, тушить 2–3 мин. Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками, поджарить на жире из консервов.

Огурцы нарезать соломкой, соединить с картофелем, тушеной говядиной, пассерованным луком.

Все перемешать, выложить в казанок и поместить в горячую духовку на 8-10 мин.

Картошка с тушенкой по-студенчески

700 г картофеля, 1 банка тушенки, 1–2 помидора, 3–4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 сладкий перец, 50 г сыра, 1 ст. ложка муки, красный молотый перец, черный молотый перец, 1 пучок зелени.

Картошку нарезать соломкой и обжарить, периодически помешивая. Добавить измельченные мелкими кубиками помидоры и сладкий перец. Тушенку в банке нарезать, при желании разделить на волокна вилкой. Выложить на сковородку.

Добавить мелко порезанный чеснок. Яйцо разбить в чашку, добавить кипяченую воду, муку, перец черный и красный по вкусу. Все размешать вилкой и вылить в сковородку.

Периодически перемешивать содержимое сковороды, чтобы не получилось яичницы. Затем засыпать содержимое сковородки тертым на крупной терке сыром, перемешать.

Перед подачей посыпать кушанье рубленой зеленью.

Макароны, запеченные с тушеной свининой

1 банка тушеной свинины, 4 стакана макарон, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Макароны отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, соединить с содержимым консервной банки, перемешать.

Выложить полученную массу на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разровнять, смазать взбитым яйцом.

Запекать при умеренной температуре до образования румяной корочки.

Свинина, тушенная с овощами

1 банка тушеной свинины, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 4 средних патиссона, 1 средняя луковица.

Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на жире из консервной банки до мягкости.

Патиссоны помыть, нарезать кубиками, соединить с зеленым горошком и пассерованным луком, перемешать, выложить в казанок, сверху – содержимое консервной банки.

Поместить в горячую духовку на 3–5 мин.

Картофельная запеканка с тушеной свининой

1 банка тушеной свинины, 12–15 средних клубней картофеля, 4 средние луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, черный молотый перец, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Мелко нарезанный лук припустить на жире из консервной банки до мягкости, соединить с разогретым мясом, поперчить, перемешать. Картофель очистить, помыть и отварить до готовности.

Приготовить пюре со сливочным маслом, посолить. Половину пюре выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разровнять, затем положить подготовленную свинину, сверху – вновь слой картофельного пюре, разровнять, смазать сметаной.

Запекать в духовке до образования румяной корочки.

Запеканка из консервированной говядины

1 банка мясных консервов (говядина), 1 луковица средней величины, 2 ст. ложки маргарина, соль, красный молотый перец, 500 г замороженных помидоров, 50 г тертого сыра, перец.

Говядину нарезать мелкими кусочками. Лук измельчить кубиками и обжарить на маргарине. На сковороду, на которой жарился лук, выложить говядину и немного потушить. Переложить в жароупорную посуду. Помидоры нарезать ломтиками, уложить поверх мяса. Посыпать солью, перцем и красным перцем.

Посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Запеканка по-цыгански

1 банка тушеной говядины, 2 больших головки репчатого лука, 2 дольки чеснока, 50 г копченой грудинки или смальца, 2 стебля лука-порея, 50 г колбасы, 2 яйца, 50 г острого тертого сыра, соль, перец.

Грудинку нарезать кубиками и растопить на сковороде. Репчатый лук измельчить. Лук-порей очистить, нарезать тонкими полосками, дольки чеснока растереть с солью. Колбасу нарезать ломтиками.

Мясо, лук-порей, чеснок и колбасу смешать с луком, сложить в жароупорную посуду, посолить и поперчить.

Яйца размешать с сыром, залить мясо, поставить в духовку и запекать, пока не подрумянится.

Бефстроганов из консервов

1 банка мясных консервов (говядины), 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки маргарина, 1 луковица средней величины, стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, сок из 1/2 лимона, соль, перец.

Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на маргарине. Добавить очищенные, промытые и мелко нарезанные грибы, жарить на небольшом огне, пока соус не выпарится.

На сковороду выложить консервы и тушить все вместе еще 10 мин. Сметану размешать с мукой и лимонным соком, вылить в мясо.

Заправить солью и перцем и несколько минут подержать на огне.

Ленивые голубцы с рисовой кашей и говядиной

1 банка рисовой каши с говядиной, 1/4 кочана капусты, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 1 ст. ложка томата, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Капусту нашинковать соломкой и протушить в небольшом количестве жидкости до мягкости. Лук и морковь очистить, помыть,

нашинковать соломкой и спассеровать на растительном масле до бледно-желтого цвета, добавить томат, тушить 2–3 мин, затем соединить пассерованные овощи с капустой, посолить, поперчить, положить лавровый лист, протушить еще 3–4 мин.

Выложить содержимое консервной банки, все хорошо перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Плов с сосисками

1 1/2 стакана риса, соль, 400 г сосисок, 1 банка консервированного горошка, 1 луковица, 2 ст. ложки маргарина, приправа «Вегета», перец, зелень петрушки.

В большой кастрюле вскипятить воду, всыпать промытый рис и варить 20 мин. Лук и сосиски порезать небольшими кубиками, обжарить. Горошек отцедить на сито. Рис отцедить и перемешать с горошком и сосисками.

Заправить приправой «Вегета» и перцем. Выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Говядина тушеная с клецками

1 банка тушеной говядины, 2 средние луковицы.

***Для клецек:** 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, соль.*

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на жире, сцеженном из консервов, до бледно-желтого цвета. Содержимое консервной банки соединить с луком, клецками и перемешать.

Для приготовления клецек сливочное масло растереть с солью, содой и мукой до образования однородной массы, влить молоко, вбить яйцо и замесить тесто.

Сформовать жгутик толщиной в палец, слегка распластать его и нарезать наискосок ромбиками. В кипящую воду опустить клецки и варить, пока не всплывут.

Выложить их в тарелку шумовкой.

Говядина тушеная со сладким перцем

1 банка тушеной говядины, 2 большие луковицы, 4 стручка сладкого перца, 2 помидора (или томатная паста), 2 ст. ложки смальца, перец, приправа «Вегета».

Лук нарезать кубиками, обжарить на масле. Перец очистить от семян, нарезать брусочками, сложить в лук и тушить в течение 10 мин. Когда перец станет мягким, прибавить нарезанные на четвертушки помидоры и мясные консервы. Жарить в течение 15 мин, пока соус не загустеет. Заправить приправой и перцем.

Подавать с макаронами, клецками или кашей.

...

Порой производители кладут много жира и заливки и мало мяса. Содержимое жестяной банки можно проверить, встряхнув ее: если мясо сильно болтается, то заливки многовато.

Говядина тушеная с морковью

1 банка тушеной говядины, 6 средних морковей, 1 ст. ложка пшеничной муки, зелень петрушки, соль.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать на жире из консервов, добавить муку и протушить еще 2–3 мин. Содержимое консервной банки измельчить, соединить с морковью, выложить в казанок, накрыть крышкой.

Запекать в духовке 5–8 мин. При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Говядина тушеная с кабачками

1 банка тушеной говядины, 2 средних кабачка, 1 средняя луковица, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, зелень петрушки, соль.

Кабачки помыть, нарезать кружочками, обвалять в муке и поджарить на растительном масле с обеих сторон, посолить, уложить в казанок.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на жире из консервной банки до мягкости. Говядину измельчить, соединить с луком, выложить на кабачки. Накрыть казанок крышкой, поставить в горячую духовку на 5–8 мин.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Говядина тушеная со замороженным шпинатом

1 банка мясных консервов (говядина) в собственном соку, 1 луковица средней величины, 1 ст. ложка маргарина, 1 пакет замороженного шпината, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка муки, 3 ст. ложки молока, соль, перец, мускатный орех.

Шпинат разморозить в кастрюле на небольшом огне, добавить масло. Муку размешать с молоком и загустить ею шпинат, заправить солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Консервированную говядину нарезать, сложить в шпинат и подогреть. Лук нарезать кольцами и поджарить до золотистого цвета.

Говядину со шпинатом выложить на блюдо, сверху посыпать жареным луком.

Говядина тушеная с фасолью

1 банка тушеной говядины, 1 стакан фасоли, 1 средняя луковица, зелень петрушки, соль.

Фасоль перебрать, промыть, залить теплой водой. Через 2–3 ч воду слить, фасоль опустить в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности, посолить. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на жире из консервной банки до мягкости, соединить с тушеной говядиной, хорошо перемешать, разогреть.

В тарелки положить фасоль, сверху – мясо с луком, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Говядина тушеная с макаронами

1 банка тушеной говядины, 4 стакана макарон, 2 ч. ложки сливочного масла, средняя луковица, соль.

В кипящей подсоленной воде отварить макароны до готовности, откинуть на дуршлаг.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на жире из консервной банки до мягкости.

Содержимое консервной банки измельчить, соединить с пассерованным луком, отваренными макаронами, все перемешать, выложить на смазанный маслом противень.

Запекать в горячей духовке 3–5 мин.

Говядина тушеная с маринованной капустой

1 банка тушеной говядины, 1 банка консервированной маринованной капусты (емкостью 1 л), 2 средние луковицы, 1 средняя морковь, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать в казанке на жире из консервной банки до мягкости.

Маринованную капусту посыпать сахаром, перемешать с пассерованными луком и морковью, добавить предварительно разогретую говядину, соль, вновь перемешать.

Казанок накрыть крышкой и поместить в горячую духовку на 25–30 мин.

Мясная тушенка с луком-пореем

500 г мясного фарша, 700 г лука-порея, 50 г жира, 4 картофелины, 1 стакан сметаны, соль.

В кастрюле с жиром обжарить нарезанный лук-порей и мясной фарш, добавить нарезанный кусочками картофель, соль, жидкость и тушить под крышкой до готовности.

Добавить сметану, прогреть. Подавать без гарнира.

Рагу с тушеной говядиной

1 банка тушеной говядины, 4 средних клубня картофеля, 4 средние моркови, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 средняя луковица, соль.

Картофель и морковь очистить, помыть. Картофель нарезать дольками, морковь – кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать и вместе с морковью спассеровать до мягкости на жире из консервной банки.

Картофель опустить в казанок и тушить до полуготовности в небольшом количестве воды с бульоном из консервов. Затем добавить зеленый горошек, пассерованные морковь и лук, соль, все перемешать, сверху выложить говядину.

Поместить рагу в горячую духовку и довести до готовности картофеля.

Говядина тушеная с пшеничной кашей

1 банка тушеной говядины, 1 2/2 стакана пшеничной крупы, 2 средние луковицы, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сцеженном из консервов жире до мягкости. Крупу перебрать, промыть и варить в казанке до полуготовности. Затем добавить пассерованный лук, говядину, посолить, перемешать, накрыть крышкой и поместить в горячую духовку. Довести до готовности.

Говядина тушеная с черносливом

1 банка тушеной говядины, 1 стакан риса, 2 стакана чернослива, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 стакан томатного сока, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 средних помидора, соль.

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом. Чернослив промыть, отварить в небольшом количестве воды, жидкость сцедить, добавить к ней томатный сок, сахар, молотые сухари, проварить в течение 2–3 мин, влить сметану, все перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Говядину выложить в казанок, влить приготовленный соус и довести до кипения.

При подаче на стол в тарелки положить рис, рядом – чернослив и говядину в соусе. Украсить кружочками помидоров.

Говядина тушеная с овощами

1 банка тушеной говядины, 2 средних баклажана, 1 средний кабачок, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2–3 дольки чеснока, 1/2 стакана томатного сока, зелень петрушки, соль.

Баклажаны помыть, нарезать тонкими кружочками, посолить и оставить на 20–25 мин, затем отжать. Кабачки помыть и нарезать кружочками. Кабачки и баклажаны обвалять в муке и поджарить на растительном масле с обеих сторон.

Сцеженным из консервов жиром залить баклажаны и кабачки, добавить томатный сок, протушить овощи 2–3 мин, снять с огня, заправить толченым чесноком.

При подаче на стол выложенные в тарелки овощи и мясо посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Говядина тушеная с замороженными овощами

350 г тушенки, 1 пакет свежемороженых овощей, 1 головка репчатого лука, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль, специи.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Выложить туда же свежемороженые овощи, посолить, добавить специи и слегка подрумянить.

В кастрюлю положить тушенку, подготовленные овощи, добавить сметану и потушить с течение 15–20 мин.

Жаркое с тушеной говядиной

1 банка тушеной говядины, 8 средних клубней картофеля, 1 средняя головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками и слегка поджарить на сливочном масле.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сцеженном из консервов жире, добавить томат, тушить 1–2 мин.

Подготовленный картофель соединить с пассерованным луком, посолить, перемешать, поместить в казанок, сверху выложить говядину, поставить в горячую духовку и довести до готовности картофеля.

Зельц с рисом

1 банка зельца, 4 средние луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана риса, 1 ч. ложка томата, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве воды до полуготовности, откинуть на дуршлаг.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить томат, тушить 2 мин.

Содержимое консервной банки размять, соединить с рисом, пассерованным луком, поперчить, посолить, перемешать, выложить в казанок, накрыть крышкой. Поместить в горячую духовку на 8-10 мин.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Зельц с гороховым пюре

1 банка зельца, 2 стакана лущеного гороха, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Горох перебрать, промыть, залить водой на 30–40 мин, затем воду слить, горох отварить и протереть, посолить.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить содержимое консервной банки, перец, тушить 3–5 мин.

...

Консервы нужно отличать от пресервов. Пресервы также представляют собой пищевые продукты в герметичной упаковке, но не прошедшие стерилизацию или пастеризацию.

Зельц с овощами

1 банка зельца, 2 средние моркови, 4 средних клубня картофеля, 2 средние луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Морковь и картофель очистить, помыть, нарезать кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой.

Все овощи протушить в растительном масле до мягкости, добавить измельченный зельц, соль, перемешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку на 10–12 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Зельц с маринованной капустой

1 банка зельца, 4 стакана консервированной маринованной капусты, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки топленого сала, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сале с томатом до мягкости, добавить измельченное содержимое консервной банки, маринованную капусту, соль, все перемешать и поставить в горячую духовку на 5–8 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Колбаски мясные с творогом

1/2 банки мясного паштета, 1/2 пачки творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 долька чеснока, 1 яйцо, соль.

Творог пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, соединить с мясным паштетом, добавить взбитое яйцо и толченый чеснок, соль, все хорошо перемешать и вновь пропустить через мясорубку.

Из полученной массы сформовать колбаски (по одной на порцию) и обжарить их на сливочном масле со всех сторон до образования золотистой корочки.

Мясной паштет

100 г мясного паштета, 50 г риса, черный молотый перец, соль.

Рис промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, отбросить на дуршлаг.

Соединить готовый рис с мясным паштетом, добавить черный молотый перец, все перемешать. Переложить на смазанный маслом противень и поместить в духовой шкаф. Запекать 3–5 мин при умеренной температуре.

Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Ветчина с консервированным горошком

500 г ветчины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 банка (400 г) консервированного горошка (или 100 г сушеного), 1 ст. ложка масла.

Копченую ветчину обмыть холодной водой и сварить. Перед подачей к столу с ветчины снять кожу, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить 2–3 ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины.

На гарнир подать зеленый горошек, заправленный маслом.

Для приготовления ветчины с горошком можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3–5 мин до подачи ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения.

На гарнир к ветчине, кроме зеленого горошка, можно подать пюре из шпината, щавеля, гороха или консервированную кукурузу.

Ветчину с горошком можно полить красным соусом с добавлением мадеры.

Ветчина жареная с помидорами

500 г ветчины, 400 г помидоров, 1 ч. ложка лимонного сока, 3 ст. ложки растительного масла, 500 г картофеля.

Нарезанную ломтиками ветчину обжарить в масле на разогретой сковороде. Одновременно обжарить помидоры, предварительно вымытые, разрезанные на половинки, посоленные и посыпанные перцем.

Помидоры положить на ломтики обжаренной ветчины, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать на сковороде.

В конце добавить 1 ч. ложку лимонного сока или разведенную лимонную кислоту.

Подавать с отварным картофелем.

Ветчина или колбаса с яблоками на шампуре

400 г ветчины или колбасы полукопченой, 4 консервированных яблока, 1 луковица, 1 сладкий перец, 50 г пюре ягодного или фруктового, 20 г сметаны или масла растительного.

Ветчину или колбасу (или и то, и другое) нарезать крупными кубиками и нанизать на шампуры вперемежку с кусками яблок и перца, кольцами лука.

Обжарить над горящими углями или в электрогриле, периодически смазывая продукты смесью плодового или ягодного пюре и сметаны или растительного масла.

Колбаса с луком на шампуре

400 г полукопченой колбасы, 2–3 луковицы, 8-10 маринованных грибов, 20 г пряного соуса, 20 г яблочного пюре, 10 г томатного соуса, 50 мл бульона или воды.

С колбасы удалить пленку, нарезать кружочками и нанизать вперемежку с кружками лука и грибами на шампур.

Обжарить над горящими углями или в электрогриле до образования светло-коричневой корочки, периодически смазывая продукты смесью из соусов, бульона и яблочного пюре.

Колбаса с лечо

400 г колбасы, 1 банка лечо, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки смальца или растительного масла, соль, перец, 1/2 ч. ложки острого перца, приправа «Вегета».

Колбасу нарезать пластинками и обжарить вместе с луком. Затем добавить лечо и прогреть. Заправить перцем и приправой. Если нужно, подлить воды.

Подавать с отварным рисом или хлебом.

Мясное ассорти, запеченное с картофелем

1 банка мясного ассорти, 8 средних клубней картофеля, 1 средняя луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, разделить на две равные части.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать в казанке на сливочном масле до мягкости, добавить измельченное содержимое консервной банки, тушить 2–3 мин.

На смазанный маслом противень выложить часть нарезанного картофеля, затем подготовленное мясо, сверху – вновь слой картофеля.

Яйцо взбить с солью и сметаной до образования однородной массы и залить ею картофель с мясом.

Запекать в горячей духовке.

Мясное ассорти с морковью

1 банка мясного ассорти, 6 средних морковей, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости.

Содержимое консервной банки измельчить, соединить с морковью и луком, посолить, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 8-10 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Мясное ассорти с зеленым горошком

1 банка мясного ассорти, 2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 маринованный огурец, средняя луковица, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на топленом сале до мягкости, соединить с измельченным содержимым консервной банки, тушить 2–3 мин.

Добавить зеленый горошек, нарезанный кубиками маринованный огурец, все посолить, перемешать и поставить в горячую духовку на 3–5 мин.

Мясное ассорти с кабачками

1 банка мясного ассорти, 2 средних кабачка, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Кабачки помыть, нарезать кружочками, обвалять в муке и поджарить на растительном масле до золотистого цвета, переложить в

казанок, посолить. Содержимое консервной банки измельчить, положить на поджаренные кабачки, посыпать перцем, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 5–8 мин.

На стол подавать со сметаной.

Курица пряная с картофелем

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 8 средних клубней картофеля, 1 средняя луковица, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, посолить, поперчить и перемешать. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой. Картофель уложить в казанок, посыпать нашинкованным луком, влить жидкость из консервной банки и тушить овощи на слабом огне до полуготовности.

Затем сверху положить куриное мясо, накрыть все крышкой, поставить в духовку. Запекать при умеренной температуре 8-10 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Курица пряная с овощами

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 1 банка перца, фаршированного овощами, 4 ст. ложки сметаны.

Перцы положить в кастрюлю, разрезать каждый на четыре части.

Разогретое куриное мясо выложить на подготовленный перец, полить все сметаной, накрыть крышкой и поставить в духовку на 10–15 мин.

Курица пряная с цветной капустой

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 200 г цветной капусты, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Капусту промыть, разделить на соцветия, залить соленой водой на 8-10 мин, затем сполоснуть и отварить в кипящей воде на слабом огне до готовности. Выложить в казанок. Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой.

Жидкость из консервов сцедить и перемешать со сметаной, нашинкованным луком, посолить.

Куриное мясо выложить на капусту, залить подготовленной смесью, казанок накрыть крышкой и поместить в горячую духовку на 5–8 мин.

Курица пряная с макаронами

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 стакана макарон, 2 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Макароны отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть, уложить в казанок. Жидкость из консервной банки сцедить, перемешать со сметаной, поперчить.

Куриное мясо выложить на макароны, залить подготовленной смесью, казанок накрыть крышкой и поместить в горячую духовку на 8-10 мин.

Курица пряная с рисом

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 2 стакана риса, 2 средние моркови, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рис промыть, опустить в горячую воду и варить до полуготовности, откинуть на дуршлаг.

Содержимое консервной банки разогреть, жидкость сцедить и вылить в рис. Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать на сливочном масле до мягкости, соединить с рисом. Все посолить, перемешать, выложить в кастрюлю, сверху разложить кусочки мяса.

Накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 10–15 мин в предварительно разогретую духовку.

Курица пряная с айвой

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 4 средние айвы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, сахар, соль.

Айву помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, уложить на смазанную маслом форму.

Сверху выложить мясо, залить все жидкостью из консервов, смазать сметаной, добавить немного сахара, посолить.

Запекать в духовке 25–30 мин при умеренной температуре.

Курица пряная с яблоками

1 банка курицы пряной (или курицы в собственном соку), 8 средних яблок, 12–15 грецких орехов.

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками, разделить на

2 равные части. В казанок уложить в один ряд яблоки, затем – куриное мясо, сверху – вновь ломтики яблок.

Посыпать все молотыми орехами, залить бульоном из консервной банки и поместить в горячую духовку на 10–15 мин.

Котлеты рисовые с печеночным паштетом

1 банка печеночного паштета, 1 стакан риса, 2 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 стакана молока, соль.

Рис перебрать, промыть, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг.

Влить горячее кипяченое молоко, положить 1 ст. ложку сливочного масла, все перемешать, поместить в теплую духовку на 10 мин. Рис охладить, соединить с паштетом, добавить слегка взбитые яйца, соль, перемешать.

Разделить полученную массу на восемь частей, сформовать котлеты и обжарить их на сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

На стол подавать со сметаной.

Свекла, тушенная с яблоками

4 ст. ложки маринованной свеклы, 4 средних яблока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка муки, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла (или 2 ст. ложки сметаны).

Свеклу промыть, положить в кастрюлю, налить 1/2 стакана воды, добавить помытые, очищенные и мелко нарезанные яблоки, тушить на слабом огне 3–4 мин. Затем всыпать сахар, влить молоко, в котором разведена мука, и кипятить 1–2 мин, снять с огня.

На стол подавать в горячем виде со сливочным маслом, в холодном – со сметаной.

...

Сироп в консервной банке содержит много питательных веществ и поэтому сироп лучше не выливать, а также использовать для приготовления еды.

Свекла, тушенная с морковью

4 ст. ложки маринованной свеклы, 4 средние моркови, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 яйцо (желток), 1 ст. ложка сливочного масла.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, влить *1/2* стакана воды и тушить на слабом огне до мягкости, затем добавить промытую свеклу, сахар и довести до кипения. Муку развести молоком и растереть с яичным желтком до образования однородной массы.

Непрерывно помешивая овощную массу, выложить в кастрюлю мучную смесь, довести все до кипения, снять с огня и заправить сливочным маслом.

Свекла, запеченная с черносливом

4 ст. ложки маринованной свеклы, 2 стакана чернослива (без косточек), 2 яйце, 2 ст. ложки сахара, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка сливочного масла, печенье, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Свеклу и чернослив промыть. Яйца растереть с сахаром и молоком, взбить до образования однородной массы.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить слой свеклы, сверху – слой чернослива, залить яичной смесью, посыпать крошкой из печенья.

Запекать в духовке 8-10 мин при умеренной температуре.

Свекла, запеченная с картофелем

4 ст. ложки маринованной свеклы, 4 средних клубня картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметены, 1 яйцо, соль.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, посолить. Свеклу промыть. В смазанную маслом форму выложить слой кружочков картофеля, сверху – слой свеклы, взбитой с яйцом, сметаной залить овощи и запекать в духовке при умеренной температуре до образования румяной корочки.

Стручковая фасоль запеченная

350 г консервированной стручковой фасоли, 4 сосиски, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сыра типа голландского, 1 ч. ложка лимонного сока, молотый перец, соль.

Стручки фасоли мелко порубить. Сосиски освободить от пленки, нарезать кружочками. Фасоль поперчить и поместить в смазанную маслом форму, сверху положить нарезанные сосиски. Яйца смешать с молоком, добавить соль, перец и взбить до образования однородной массы, постепенно ввести сок лимона.

Полученной смесью залить выложенные в форму продукты, сверху посыпать тертым сыром, поставить в духовку на 8-10 мин.

Стручковая фасоль в маринаде

200 г консервированной стручковой фасоли, 2 моркови, 2 средние луковицы, корень сельдерея, 1 ст. ложка томата, 3–4 горошка душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахарный песок, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки.

Стручки фасоли нарезать мелкими кусочками, варить в соку 2–3 мин. Морковь, лук и корень сельдерея очистить, помыть, нашинковать, протушить на растительном масле до мягкости. Добавить томат, соль, сахар, душистый перец, лавровый лист, немного воды, спустя 2–3 мин снять с огня, положить толченый чеснок. Залить фасоль маринадом.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелкорубленой зеленью петрушки.

Стручковая фасоль в томате

200 г консервированной стручковой фасоли, 1/2 стакана томатного сока, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1 щепотка сахарного песка, 1 ч. ложка лимонного сока, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и спассеровать до бледно-желтого цвета, добавить томатный сок, красный молотый перец, соль, сахар, стручки фасоли (без жидкости), тушить 2–3 мин.

Затем снять с огня, заправить лимонным соком и дать постоять 35–40 мин.

Фасоль в томате с гренками

1 банка консервированной фасоли в томате, 1 батон, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложна сахарного песка.

Черствый батон (без корки) нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Фасоль выложить в кастрюлю, добавить кипяченую воду (*1/2* стакана), довести до кипения, всыпать сахар и прогреть до полного его растворения.

При подаче на стол фасоль посыпать гренками.

Фасоль в томате с овощами

1 банка консервированной фасоли в томате, 2 средние моркови, 3 средние луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, зелень петрушки.

Лук и морковь очистить, помыть, лук нашинковать, морковь натереть соломкой, спассеровать все до мягкости. Фасоль выложить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сахар, оставить на огне до полного растворения сахара.

При подаче на стол сверху положить пассерованные овощи, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Фасоль в томате с картофелем

1/2 банки консервированной фасоли в томате, 4 средних клубня картофеля, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать до бледно-желтого цвета, добавить картофель, фасоль, соль, все перемешать, поставить в духовку на 8-10 мин.

При подаче на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Фасоль в томате с солеными огурцами

1 банка консервированной фасоли в томате, 1 средняя морковь, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахарного песка.

Морковь очистить, помыть, натереть соломкой, спассеровать до мягкости, огурцы нашинковать, соединить с морковью, тушить 1–2 мин. Фасоль довести до кипения, всыпать сахар и не снимать кастрюлю с огня, пока сахар полностью не растворится.

При подаче на стол сверху положить тушеные овощи.

Морковное пюре с медом и черносливом

2 стакана морковного пюре, 1 ст. ложка меда, 100 г чернослива, 1/2 стакана молока, 2 ч. ложки пшеничной муки.

Муку подсушить в духовке и развести молоком. Чернослив замочить в воде, удалить косточки. Морковное пюре довести до кипения, добавить мед, муку, чернослив, варить на слабом огне 2–3 мин.

При подаче на стол в каждую тарелку положить кусочек сливочного масла.

Морковное суфле с творогом

2 стакана морковного пюре, 1 пачка творога (не кислого), 2 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Творог растереть с сахаром до образования однородной массы. Морковное пюре подогреть, помешивая, всыпать манную крупу, охладить. Соединить с творогом, яичными желтками, посолить, хорошо перемешать, осторожно добавить взбитые белки.

Выложить полученную массу в смазанные маслом формочки и на пару довести до готовности.

На стол подавать со сливочным маслом.

Морковное пюре с творогом и орехами

1 банка морковного пюре, 1/2 пачки творога, 10 грецких орехов, 1 ст. ложка сахарного песка.

Ядра орехов пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и творогом, добавить морковное пюре, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой, украсить протертыми с сахаром орехами.

Морковная запеканка с творогом

3 стакане морковного пюре, 1 пачка творога, 2 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки сахарного песка, соль.

Творог растереть с сахаром до образования однородной массы. Морковное пюре подогреть, помешивая, всыпать манную крупу.

Охладить пюре, соединить с творогом, добавить яйца, соль и все хорошо перемешать.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить подготовленную массу и выпекать в духовке при умеренной температуре.

Морковные зразы с яблоками

3 *стакана морковного пюре, 2 ст. ложки манной крупы, 2 яйца, 2 средних яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сахарного песка.*

Морковное пюре подогреть, помешивая, всыпать манную крупу, охладить, добавить яйца, все хорошо перемешать. Полученную массу разделить на 8 частей, сформовать из них лепешки. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, мелко натереть, добавить сахар, перемешать.

На середину каждой лепешки положить начинку, соединить края, обвалять зразы в муке и жарить до образования румяной корочки.

Морковная запеканка с яблоками

4 стакана морковного пюре, 4 средних яблока, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки манной крупы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, натереть соломкой, посыпать сахаром, перемешать. Морковное пюре подогреть, помешивая, добавить манную крупу, половину сливочного масла, дать постоять 20–30 мин.

Затем соединить пюре с яйцами, яблоками, хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запекать в духовке до образования румяной корочки.

Оладьи с кабачковым пюре

2 стакана пюре из кабачков, 5 ст. ложек растительного масла, 4–6 ст. ложек сметаны.

Тесто приготовить, как указано в следующем рецепте. В пюре добавить 1 ст. ложку растительного масла, хорошо взбить, затем соединить с тестом, перемешать, дать тесту подняться. Жарить оладьи на раскаленной сковороде. На стол подавать со сметаной.

Оладьи с морковным пюре

2 *стакана морковного пюре, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка,* ***4*** *ст. ложки растительного масла,* ***4–6*** *ст. ложек сметаны.*

Для теста: 4 *стакана пшеничной муки,* ***1*** *стакан молока,* ***10*** *г дрожжей, 1 яйцо, соль, сахарный песок.*

В молоко добавить яйцо, соль, сахар, взбить до образования однородной массы, помешивая, всыпать муку, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, все хорошо перемешать. Поставить тесто на 2–3 ч в теплое место, периодически осаживать.

В морковное пюре положить сахар, яйцо, хорошо перемешать, соединить пюре с тестом, вновь перемешать, дать тесту подняться. Жарить оладьи на раскаленной сковороде.

На стол подавать со сметаной.

Оладьи с яблочным пюре

2 *стакана яблочного пюре, 1 ч. ложка сахарного песка.*

Приготовить тесто, как для оладьев с морковным пюре. В яблочное пюре всыпать сахар, хорошо перемешать, затем соединить пюре с тестом, снова перемешать, дать тесту подняться.

Жарить оладьи на раскаленной сковороде.

Зеленый горошек с гренками

200 г консервированного зеленого горошка, 1/2 батона, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки.

Черствый батон нарезать ромбиками, обмакнуть их во взбитое с яйцами молоко и обжарить с обеих сторон на растительном масле до образования румяной корочки. Зеленый горошек выложить в кастрюлю вместе с жидкостью, варить 2–3 мин.

Жидкость сцедить, горошек заправить сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

При подаче в каждую тарелку с горошком положить гренки.

Зеленый горошек с капустой

4 ст. ложки зеленого горошка, 1/4 кочана капусты, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Горошек с жидкостью положить в кастрюлю, варить 2–3 мин. Капусту нашинковать, влить немного молока и тушить до мягкости, посолить, затем соединить с горошком, залить сметанным соусом (муку развести в небольшом количестве молока, варить 2–3 мин).

Добавить сметану и, помешивая, довести до кипения, после закипания снять с огня, заправить сливочным маслом и зеленью.

...

При длительном хранении консервов держите их в прохладном, сухом, хорошо проветриваемом помещении. Не замораживайте консервы, так как при этом они теряют свои вкусовые качества.

Зеленый горошек с морковью

4 стакана консервированного зеленого горошка, 4 средние моркови, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны.

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить до готовности. Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на сливочном масле с мукой до мягкости, добавить сметану, довести соус до кипения.

Зеленый горошек смешать с морковью, залить соусом и поставить в горячую духовку на 5–8 мин.

Зеленый горошек в сметане с орехами

2 стакана консервированного зеленого горошка, 15 грецких орехов, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сахарного песка.

Горошек с жидкостью выложить в небольшую кастрюлю и довести до кипения.

Очищенные и пропущенные через мясорубку орехи положить в кастрюлю с кипящим зеленым горошком, добавить сметану, сахар и после закипания снять все с огня.

Зеленый горошек, тушенный с луком

200 г консервированного зеленого горошка, 6 средних луковиц, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, зелень петрушки, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на сливочном масле до мягкости, добавить зеленый горошек, муку, все перемешать, влить немного воды и тушить 5–7 мин.

Затем всыпать сахар, соль, довести горошек с луком до кипения, снять с огня и заправить сливочным маслом.

При подаче на стол посыпать кушанье мелкорубленой зеленью петрушки.

Пюре из зеленого горошка с яблоками

1 банка (1 л) зеленого горошка, 2 средних яблока (сладких), 2 ч. ложки сливочного масла.

Горошек с жидкостью выложить в кастрюлю, довести до кипения, растереть до образования однородной массы.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, мелко натереть и соединить с пюре из зеленого горошка, заправить сливочным маслом.

Тыквенное пюре с творогом

1 стакан пюре из тыквы, 1 пачка творога, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана грецких орехов.

Творог растереть с сахаром, добавить пюре из тыквы, все хорошо перемешать, выложить в тарелку, полить сметаной и посыпать молотыми орехами.

Тыквенное пюре с овсяными хлопьями

3 *стакана пюре из тыквы,* 3 *ст. ложки овсяных хлопьев «Геркулес», 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.*

Овсяные хлопья всыпать в кипящее молоко и варить до готовности. Добавить пюре из тыквы, соль, сахар, довести все до кипения, снять с огня и заправить сливочным маслом.

Пудинг из тыквы с яблоками

3 стакана пюре из тыквы, 2 средних яблока, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 4 ст. ложки сметаны.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, посыпать сахаром. В пюре из тыквы положить манную крупу, яичные желтки, все хорошо перемешать, дать постоять 20 мин. Затем добавить яблоки, помешивая, ввести взбитые белки.

Выложить полученную массу на смазанный маслом и посыпанный сухарями лист и запечь при умеренной температуре.

На стол подавать со сметаной.

Свекольное пюре с тыквой

1 1/2 стакана маринованной свеклы, 2 1/2 стакана пюре из тыквы, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Свеклу пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю, довести до кипения.

Добавить тыквенное пюре, помешивая, ввести взбитый с молоком и мукой желток, через 2–3 мин снять все с огня и заправить сливочным маслом.

Тыква с творогом

2 стакана пюре из тыквы, 1 пачка творога, 1 ст. ложка сахарного песка, ванилин, соль, 4 ст. ложки сметаны.

Творог протереть через сито, добавить сахар, соль, ванилин, все хорошо перемешать, соединить с тыквенным пюре, вновь перемешать и выложить в тарелку.

На стол подавать со сметаной.

Тыквенные оладьи

2 стакана пюре из тыквы, 1/2 стакана манной крупы, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 стакана растительного масла, соль, 4 ст. ложки сметаны.

В тыквенное пюре добавить манную крупу. Яичные желтки хорошо растереть с солью и сахаром, соединить с тыквенной массой, все перемешать.

Белки взбить и, помешивая, ввести в тыквенную смесь. Поджарить оладьи на растительном масле.

На стол подавать со сметаной.

Тыквенный пудинг

4 стакана пюре из тыквы, 10 грецких орехов, 1 стакан изюма, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 ст. ложки сметаны.

Орехи очистить, пропустить через мясорубку. Изюм перебрать, залить кипятком, через 10–15 мин воду слить. Тыквенное пюре подогреть, помешивая, всыпать манную крупу, сахар, добавить орехи и изюм, желтки, все хорошо перемешать, ввести взбитые белки и выложить полученную массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Выпекать в духовке до образования румяной корочки. На стол подавать со сметаной или фруктовым соусом.

Тыквенная запеканка с айвой

2 стакана пюре из тыквы, 1 средняя айва, 2 яйца, 1 стакан молока,

2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка сметаны.

Айву помыть, очистить от кожуры и семян, натереть соломкой. В кипящее молоко всыпать манную крупу, довести кашу до кипения, добавить столовую ложку сливочного масла, перемешать, снять с огня, охладить.

В тыквенное пюре положить айву, манную кашу, сахар, яйца, все перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить сметаной.

Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Тыквенное пюре с рисом

2 стакана пюре из тыквы, 2 ст. ложки риса, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть, залить горячей кипяченой водой на 2 часа, затем отварить до готовности. Добавить тыквенное пюре, довести все до кипения, всыпать сахар, перемешать, снять пюре с огня, заправить сливочным маслом и посолить.

Пюре из шпината с орехами

6 ст. ложек пюре из шпината, 10 грецких орехов, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 2–3 дольки чеснока, соль.

Орехи и чеснок очистить, истолочь, добавить лимонный сок, все хорошо перемешать, соединить со шпинатом, посолить, вновь перемешать.

Такое пюре подают с холодными закусками (колбаса, окорок, буженина).

Пюре из шпината с творогом

4 ст. ложки пюре из шпината, 1 пачка творога, 2 десертные ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны.

Жирный творог растереть с сахаром (1 ложка) и сметаной, добавить пюре из шпината, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и посыпать сахаром.

Пюре из шпината с молочным соусом

6 ст. ложек пюре из шпината, 1 стакан молока, 1 ч. ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

В кипящее молоко добавить подсушенную и разведенную небольшим количеством воды муку, варить 2–3 мин, снять с огня, процедить. Вновь довести молоко до кипения, снять с огня, заправить сливочным маслом, положить шпинат, всыпать черный молотый перец, соль, перемешать.

Пюре можно подавать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Пюре из шпината с гренками

6 ст. ложек пюре из шпината, 200 г черствого белого хлеба, 2 ст. ложки растительного масла, 2 средние луковицы, черный молотый перец, соль.

Черствый белый хлеб нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Лук очистить, помыть, спассеровать на растительном масле до золотистого цвета, положить в пюре из шпината, добавить черный молотый перец, соль, все хорошо перемешать.

Гренки выложить на тарелки и залить пюре.

Запеканка паровая

4 ст. ложки пюре из шпината, 300 г черствого белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 10 грецких орехов, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

Хлеб залить молоком и смешать с пюре из шпината. Яичные желтки растереть со сливочным маслом, добавить пропущенные через мясорубку орехи, перемешать. Полученную массу соединить с хлебом и шпинатом, посолить, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, залить взбитыми яичными белками и запекать на водяной бане 45–50 мин.

На стол подавать со сметаной или фруктовым соусом.

Шпинат запеченный

8 ст. ложек пюре из шпината, 4 средние луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 средних кислых яблока, 2 яйца, молотый перец, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать на растительном масле до мягкости, соединить с пюре из шпината, добавить молотый перец, соль, все перемешать. Полученную массу поместить на смазанный маслом лист. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, мелко натереть, отжать и выложить ровным слоем на шпинат, залить взбитыми яйцами.

Запекать в духовке.

Овощное рагу

2 стакана салата из капусты, 1 стакан фасоли в томате, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 2 ст. ложки растительного масла.

Лук и морковь очистить, помыть, нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле до мягкости, затем положить капусту и тушить еще 2–3 мин. Добавить фасоль, все хорошо перемешать и поставить на 10 мин в духовку.

Помидоры, начиненные рыбным фаршем

1/2 банки рыбного фарша, 4 средних помидора, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка сахарного песка, черный молотый перец, 1/2 ч. ложки натертой лимонной цедры.

Помидоры с помощью шумовки опустить на несколько секунд в кипящую воду, вынуть, осторожно снять с них кожуру, зерна удалить. В майонез всыпать сахар, перец, лимонную цедру, все хорошо перемешать. Рыбный фарш соединить с половиной майонеза, перемешать.

Начиненные фаршем помидоры полить оставшимся майонезом.

Кабачки маринованные с соусом

8-10 кусочков маринованных кабачков, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки пшеничной муки, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле с мукой до золотистого цвета. Добавить кабачки, нарезанные соломкой, сметану и тушить на слабом огне 2–3 мин.

Посолить овощи, снять с огня и заправить натертым чесноком.

Кабачки маринованные с майонезом и сыром

4–6 кусочков маринованных кабачков, 100 г плавленого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки риса, зелень петрушки.

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить. Кабачки мелко нарезать. Плавленый сыр натереть соломкой. Все продукты соединить, заправить майонезом, перемешать, уложить в тарелку горкой и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Ленивые голубцы из фаршированного перца

1 банка перца, фаршированного мясом и рисом, 1/2 кочана капусты, соль, 4 ст. ложки сметаны.

Капусту нашинковать, положить в казанок, влить жидкость из консервов и тушить до мягкости. Добавить фарш из перцев, мелко нарезанные перцы, посолить все, перемешать и поставить в духовку на 5–8 мин.

На стол подавать со сметаной.

Овощная солянка с картофелем и морковью

1 банка (1 л) овощной солянки, 4 средних клубня картофеля, 4 средние моркови, 4 ст. ложки растительного масла.

Морковь очистить, помыть, нарезать соломкой и спассеровать на растительном масле до мягкости. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды до полуготовности.

Добавить солянку, пассерованную морковь, все перемешать, поставить в горячую духовку на 30 мин.

Овощная солянка с сосисками

1 банка (1 л) овощной солянки, 4 сосиски, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки растительного масла.

Сосиски нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на растительном масле до мягкости. Положить сосиски, протушить еще 5–8 мин.

Добавить солянку, все перемешать и поставить в горячую духовку на 20–25 мин.

Выпечка из замороженного теста

Сдобные крендели

500 г замороженного дрожжевого теста, 1/2 стакана миндаля или орехов для обсыпки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 яйцо для смазки.

Раскатать подготовленное тесто в жгут с утолщенной серединой и заостренными концами (длина жгута в зависимости от величины кренделя может быть от 70 до 100 см).

Часть теста можно выделить на украшение кренделя в виде тестового листа, надрезанного в елочку. Подготовленный жгут перенести на смазанный жиром железный лист и уложить в виде кренделя.

Крендель можно также сплести из трех тестовых жгутов.

Смазать крендель яйцом, посыпать рубленым нежареным миндалем, орехами и выпекать в течение 25–30 мин при температуре 210–220 °С.

Поверхность готового кренделя посыпать сахарной пудрой. Если крендель выпекали без посыпки, можно заглазировать его ароматизированной помадкой и посыпать жареными рублеными орехами или миндалем. На стол крендель следует подавать целиком на большом блюде или подносе, а перед употреблением нарезать его на куски.

Домашние батончики

500 г замороженного дрожжевого теста, 1/2 стакана орехов для обсыпки, 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто разрезать на небольшие куски. Края теста каждого куска подобрать так, чтобы придать ему шарообразную форму.

Раскатать каждый кусок теста в виде батона и уложить на смазанный маслом противень местом соединения теста вниз, затем острым тонким ножом надрезать на поверхности батонов косые или прямые линии или выстричь ножницами шипы, можно оставить батон совершенно гладким.

Смазать батончики яйцом и посыпать орехами или мучнистой крошкой и выпекать в течение 15–18 мин при температуре 230–250 °С.

Домашние сайки

500 г замороженного дрожжевого теста, 50 г сливочного масла.

Отрезать кусок теста, раскатать его в жгут и разрезать на мелкие кусочки. Каждый кусочек подкатать в круглый шарик, а шарик раскатать в виде колбасок длиной 10–12 см с немного заостренными концами. Колбаски обмакнуть в разогретое масло и положить вплотную один к другому. Выпекать сайки в течение 20 мин при температуре 220–230 °С.

Сайки можно приготовить и другим способом. Раскатать тесто, как для батона, и положить на противень, придав ему плоскую форму. Через 10–15 мин обмакнуть тупой нож или дощечку в масло и разрезать батон на сайки, после чего выпекать.

Жаворонки

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для отделки: *1 яйцо, 1 ст. ложка изюма, 1/2 ст. ложки мака, 1/2 ст. ложки миндаля.*

Раскатать пласт размороженного теста толщиной 10–15 мм и вырубить из него специальными жестяными выемками или вылепить руками фигурки птиц, смазать их яйцом, отделать изюмом, маком,

миндалем. Выпекать изделия при температуре 240–250 °С в течение 10–15 мин.

Пирог «Семейный»

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для первой начинки: *3 ст. ложки риса, 150 г соленых грибов, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана воды для варки риса, 1 луковица, 1 ч. ложка пшеничной муки, соль, перец по вкусу.*

Для второй начинки: *700 г свежей капусты, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Разморозить тесто, раскатать его широким тонким пластом и вырезать кружочки диаметром 60–70 мм. Приготовить начинки.

Для первой начинки сварить рис, грибы пропустить через мясорубку и обжарить на масле с луком. Выложить из сковороды грибы, обжарить на ней муку, развести ее грибным отваром (1/2 стакана). Соединить этот соус с грибами и рисом.

Для второй начинки капусту промыть и вырезать на нее кочерыжку. Затем кочан нашинковать и обжарить на сковороде с маслом до мягкости. Добавить в капусту изрубленные вареные яйца, все посолить и перемешать.

На середину каждого кружочка (лепешки) уложить фарш, лепешку сложить вдвое и защепить пирожком. При этом пирожки должны быть с разными фаршами. В смазанную маслом широкую и достаточно глубокую форму уложить слой пирожков, смазать их маслом. На них положить новый слой и т. д., пока форма не заполнится доверху. Верхний слой пирожков смазать маслом, поставить форму в духовку и выпекать при температуре 200–220 ˚С.

Этот пирог при подаче на стол не разрезают, а разбирают на части при помощи вилки, ложки и ножа.

Пирожки жареные с мясом

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *300 г мяса,* 3 *луковицы, 1/2 ч. ложки соли, перец, 1/4 стакана воды, 200 г жира для жаренья.*

Нарезать мясо на небольшие куски, добавить очищенный лук и пропустить через мясорубку; затем добавить соль, перец, воду, все хорошо перемешать и в сыром виде использовать для начинки.

Тесто разморозить. Раскатать из теста 10 круглых лепешек, положить на каждую из них приготовленный фарш и края лепешки защипнуть так, чтобы посредине пирожка часть фарша в виде кружочка осталась не покрытой тестом, как в ватрушках.

Обжарить пирожки на сковороде в большом количестве жира, вначале открытой стороной, затем закрытой.

...

Старайтесь размораживать тесто в холодильной камере. Для этого просто положите его на нижнюю полку холодильника и оставьте на всю ночь.

Слоеные кармашки с красной рыбой и фетой

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

***Для начинки: 200** г копченой красной рыбы (семга, форель), **300** г феты, 1/4 ч. ложки молотого черного перца, 1/8 ч. ложки измельчённого чеснока, 1 яичный белок (слегка взбить).*

Разогреть духовку до 180 °С. Выложить два противня бумагой для выпечки.

Рыбу нарезать маленькими кусочками и смешать с фетой, перцем и чесноком.

Раскатать слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности в корж размером 32х32 см. Нарезать его на 16 квадратов размером 8х8 см и положить начинку.

Сложить квадрат вдвое, соединив 2 противоположные стороны, чтобы получились «кармашки». Слегка прижать вместе края. Смазать изделия взбитым белком и положить на подготовленный противень.

Выпекайте в разогретой духовке примерно 20 мин. Подавать на стол теплыми.

Конвертики с консервированным лососем

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

***Для начинки: 1** банка лосося (слить жидкость, размять), **1** яйцо (взбить), 1 ч. ложка сухой петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 1/2 ч. ложки сухого укропа.*

1. Смешать ингредиенты для начинки. Выложить на квадратики из размороженного слоеного теста, залепить края. Выпекать при температуре 190 ˚С в течение 20 мин.

Слоеные пирожки с тунцом, рисом и шпинатом

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г консервированного тунца, 100 г нарезанного шпината, 5 перьев нарезанного зеленого лука, 3 ст. ложки свежей петрушки,* 3 *ст. ложки свежей мяты, 2 тертой моркови, 115 г вареного риса (или 40 г сырого), 1 взбитое яйцо, цедра 1 лимона,* 3 *ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки семян кунжута, черный перец.*

Нагреть духовку до 190 °С. Смешать рыбу, шпинат, зеленый лук, петрушку, мяту, морковь, рис, яйцо и лимонную цедру. Приправить свежемолотым черным перцем.

Размороженное тесто разрезать на квадраты, разложить начинку и сформовать пирожки.

Выложить изделия на противень с антипригарным покрытием. Смазать маслом и посыпать семенами кунжута. Выпекать в духовке 15–18 мин до золотистого цвета.

Оливки в слоеном тесте

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста, 24 оливки без косточек, растительное масло.

Разогреть духовку до 200 °С. Размороженное тесто разрезать на полоски длиной 15 см и шириной 1,5 см. Положить оливку на конец

полоски и закатать ее в тесто. Выложить на не смазанный маслом противень и выпекать 20 мин при 200 °С до золотистого цвета.

Крабовый салат в слоеном тесте

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *150 г замороженного крабового мяса, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 1 стакан тертого сыра, 1/2 стакана майонеза, 1/4 ч. ложки карри, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка лимонного*

сока.

Смешать крабовое мясо, лук, сыр, майонез, карри, соль и лимонный сок.

Слоеное тесто разрезать на квадратики. Разложить кусочки теста на противне. Выложить чайной ложкой немного начинки в середину каждого квадратика.

Запекать при температуре 200 °С 12 мин. Подавать горячими.

Треугольники из слоеного теста с фетой и замороженным шпинатом

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

***Для начинки:** 3 ст. ложки оливкового масла, **1** измельченная луковица, 300 г замороженного шпината, 1 ч. ложка соли, 120 г феты раскрошить, 100 г творога, 1 яйцо, 200 г сливочного масла.*

Шпинат разморозить, хорошо отжать жидкость. Нагреть оливковое масло в сковородке на среднем огне и готовить лук до размягчения, около 5 мин. Добавить шпинат и соль. Размешать. Добавить фету, творог и яйцо. Готовить до загустения, 5-10 мин. Убавить огонь до минимума.

Разогреть духовку до 200 °C.

Аккуратно развернуть листы теста и смазать их растопленным маслом. Разрезать тесто на полосы шириной 12 см. На конец каждой полосы выложить 1 ст. ложку начинки, оставив небольшой кусочек теста. Завернуть этот кусочек на начинку так, чтобы получился треугольник. Заворачивать до конца полоски. Получится многослойный конвертик.

Смазать изделие маслом и проделать то же самое со всеми полосками.

Разложить треугольнички на противне. Выпекать в горячей духовке 12–15 мин до золотистого цвета. Подавать в теплом виде.

Конвертики с фетой и креветками

300 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *120 г замороженных креветок, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 180 г феты, 2 зубчика чеснока, соль и перец.*

Прадварительно сваренные креветки мелко нарезать. Смешать фету, креветки, соль, перц и мелко нарезанный чеснок.

Размороженное тесто раскатать в пласт 50х35 см и смазать растопленным сливочным маслом.

Разрезать на квадраты. Разложить 6 квадратов один на один, чередуя направление углов. (Чтобы удобнее было собирать конвертик).

В середину подготовленного теста положить по 1 ч. ложке начинки. Скрепить в виде мешочка, подняв углы кверху.

Разогреть духовку до 200 °С и выпекать конвертики около 10 мин.

Рулетики с солеными грибами и шпинатом

225 г сливочного сыра, 150 г сливочного масла, 2 стакана и 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1/2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки соды, 250 г замороженного нарезанного шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана мелко нарезанных соленых грибов, 1/4 стакана тертого сыра пармезан, 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука, 1/2 ч. ложки сушеного орегано, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки лимонного сока, чесночная приправа.

В большой миске взбить сливочный сыр и сливочное масло. Добавить муку, разрыхлитель, соль и соду. Тщательно взбить массу. Разделить тесто на 2 шарика и завернуть в пищевую пленку. Поставить в холодильник на 30–60 мин.

Шпинат нагреть в большой сковороде на среднем огне и слить жидкость (слегка отжать).

В сковороде растопить сливочное масло. Добавить грибы и лук. Тушить, периодически помешивая, на среднем огне в течение 3 мин (пока лук не станет мягким). Добавить шпинат, 1 ст. ложкку муки, орегано, соль, лимонный сок и молотый чеснок. Варить, помешивая, пока смесь не загустеет. Положить сыр и перемешать. Дать остыть. На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто в прямоугольник размером 30х20 см. Выложить половину смеси со шпинатом на тесто, отступая на 1 см от краев. Начиная с короткой стороны, свернуть тесто с начинкой в рулет. Смочить края водой и защипнуть. Повторить то же самое с оставшимся тестом. Накрыть и поставить на 1 ч в холодильник. Нарезать рулеты на ломтики шириной в 1 см и выложить на сухие противни.

Выпекать изделия в духовке 20 мин.

Пирог из слоеного теста с кислой капустой

250 г замороженного слоеного теста.

Для начинки: *300 г кислой капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г сыра, 1 яйцо, соль.*

На растительном масле обжарить капусту около 10 мин. В самом конце добавить сливочное масло.

Слоеное тесто разморозить. Если лист прямоугольной формы, то раскатать края до квадрата. Расстелить тесто в форму. Яйцо слегка взбить с небольшим количеством воды, добавить натертый сыр.

Выложить начинку из капусты. Сверху выложить сыр с яйцом.

Скрепить противоположные углы, как конверт. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в 25 мин.

Ватрушки с вишней из пресного теста

500 г замороженного пресного теста, 200 г вишен, 1 яйцо.

Размороженное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать стаканом (или круглой выемкой) кружки. Обрезки теста смять в комок, снова раскатать и тоже вырезать кружки. Положить на каждый кружок ягоды и загнуть края.

После этого уложить ватрушки на сухой лист (или противень), смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую духовку. Выпекать до готовности.

...

Для замораживания используют только сезонные фрукты и овощи, а значит, концентрация вкуса и пользы у них максимальная, нитратов и химических добавок минимальное количество.

Слоеные пирожки с консервированными вишнями

450 г готового замороженного слоеного теста, 300 г консервированных вишен, 1 яичный белок для смазывания, 1 желток для смазывания.

Разморозить слоеное тесто. Разогреть микроволновую печь в течение 10 мин при 180 °С, не включая дополнительно микроволны. Смазать кромки квадратиков слоеного теста белком (для склеивания). Равномерно разложить вишни на каждый квадрат. Слепить края теста так, чтобы получились пирожки треугольной формы.

Смазать пирожки желтком, разведенным в воде. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Пирог с замороженной вишней

300 г замороженной вишни без косточек, 200 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 3 *яйца, 150 г размягченного масла или маргарина (1 ст. ложка для смазывания формы), 150 г сахара, 10 г ванильного сахара, лимонный ароматизатор, 100 мл молока.*

Форму для выпекания пирога смазать сливочным (растительным маслом) и присыпать мукой.

Муку просеять и соединить с разрыхлителем. У яиц желтки отделить от белков. Желтки растереть с размягченным сливочным маслом, добавить сахар, ванильный сахар и лимонный ароматизатор.

Добавить в полученную массу молоко и муку, взбить миксером.

Белки взбить отдельно при помощи миксера в пышную пену, выложить в тесто и аккуратно перемешать. Выложить тесто в форму и разровнять. Сверху выложить вишни.

Поставить выпекаться в духовку при температуре 200 °С до готовности. Охлажденный вишневый пирог присыпать сахарной пудрой.

Пирог с вишневым конфитюром

Для теста: 500–550 г муки, 260 г сливочного масла, 300 г сахара, 100 г сметаны, 1 1/2 стакана воды, 1/2 палочки дрожжей, соль по вкусу.

Для начинки: 2–3 баночки вишневого конфитюра, 5 яиц, 120 г грецких орехов, 1/2 ст. ложки сахарной пудры.

На стол насыпать горкой муку, сделать в ней лунку, налить разведенные в воде с сахаром дрожжи, посолить, добавить сахар, растопленное сливочное масло, сметану, быстро вымесить тесто руками и дать ему постоять, чтобы поднялось. Сделать из теста лепешку, раскатать скалкой и выпекать в горячей духовке на сковороде 10–15 мин. Когда лепешка остынет, положить сверху конфитюр.

Можно выложить на конфитюр хорошо взбитые белки. Посыпать их сахарной пудрой, быстро перемешать и выложить на пирог.

Затем посыпать пирог измельченными, обжаренными орехами и поставить снова на 10 мин в негорячую духовку.

Круглый пирог с крыжовником и абрикосами

300 г муки, 6 ст. ложек масла, 4 ст. ложки молока, соль, цедра 1 лимона, 250 г крыжовника, 500 г консервированных абрикосов, 150 г творога (20 % жирности), 1 пакетик разрыхлителя, 125 г сахара.

Творог отжать и затем перемешать с сахаром, лимонной цедрой, солью, маслом и молоком. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в творожную смесь и полученную массу замесить.

Разогреть духовку до температуры 200 °С. Форму хорошо смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Раскатать тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности, положить в форму, оставив края высотой 2 см.

Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов выложить на тесто срезом вниз.

Крыжовник вымыть, дать обсохнуть, заполнить им пустые места между абрикосами, слегка вдавив в тесто. Выпекать пирог в течение 45 мин.

Овсяное печенье с малиной

175 г сливочного масла (или маргарина), 225 г пшеничной муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, 1 ч. ложка соли, 175 г геркулеса, 175 г сахарного песка, 300 г консервированной малины (отцеженной).

Перетереть масло (маргарин) с мукой и солью, добавить пекарский порошок, геркулес и сахар.

Половину теста плотно уложить в смазанную жиром квадратную форму (25х25 см). Распределить сверху малину и накрыть оставшимся тестом, хорошо прижимая его. Выпекать 20 мин в разогретой до 200 °С духовке.

Дать печенью немного остыть и разрезать на квадраты.

Слойки с малиной

225 г замороженного слоеного теста, 100 г малины, 120 мл густых сливок, 4 ст. ложки сахарной пудры, несколько капель воды, несколько капель красного пищевого красителя.

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и выровнять края, чтобы получился прямоугольник. Уложить тесто на сухой лист. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10 мин.

Заготовка должна хорошо подняться и зарумяниться.

Остывший пласт разрезать по горизонтали на 2 коржа. Малину аккуратно помыть, откинуть на дуршлаг. Взбить в устойчивую массу сливки и выложить на нижний корж, сверху разложить малину и накрыть вторым коржом.

Сахарную пудру развести водой, чтобы получилась густая масса. Большую ее часть выложить на верх заготовки, а оставшуюся подкрасить пищевым красителем. Если смесь начнет растекаться, добавить сахарную пудру.

С помощью кондитерского мешка нарисовать цветной смесью линии по белому фону, затем провести поперек этих линий черточки шпажкой, создавая эффект перьев. Сразу же подавать.

...

Выбирая замороженное тесто, обратите внимание на его твердость. Тесто должно быть очень твердым. Так вы будете уверены, что оно хранится при подходящей температуре и не размораживается.

Пирог с малиной и абрикосами

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *150 г замороженной малины, 540 г консервированных абрикосов, сахарная пудра.*

Подготовленное тесто выложить в форму. Замороженным ягодам дать слегка оттаять. С абрикосов слить жидкость.

Абрикосы и малину разложить поверх теста. Выпекать около 50 мин в предварительно разогретой духовке. После выпекания оставить на 5 мин в форме. Затем осторожно вынуть, положить на кухонную решетку для пирога, остудить и посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка королевская

Для бисквита: *6 яичных желтков, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 4 яичных белка, 100 г муки, 25 г крахмала, соль.*

Для прослойки: *480 г малинового повидла, 2 ст. ложки малинового пюре.*

Для крема: *7 пластинок желатина, 500 мл воды, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 1/2 стручка ванили, сок 1 апельсина и 1 лимона, 250 мл сухого белого вина, 2 яичных белка, 250 мл сливок, 1 щепотка соли.*

Желтки взбивать миксером с 50 г обычного сахара и ванильным до тех пор, пока сахар не растворится полностью. Яичные белки взбить в крутую пену с солью, оставшийся сахар всыпать в них струйкой, и продолжать взбивать.

Духовку разогреть до 220 °С. Противень застелить кулинарной бумагой. Белки выложить на желтковый крем, посыпать мукой и крахмалом и перемешать венчиком.

Бисквитную массу выложить на противень и печь на среднем уровне 12 мин (до золотистого цвета).

Посыпать сахаром полотенце, опрокинуть на него бисквит, снять бумагу и накрыть влажным полотенцем.

Повидло перемешать с малиновым пюре на слабом огне, протереть через сито и распределить его по бисквиту. Затем с помощью полотенца свернуть его в рулет и оставить остывать под влажным полотенцем. Желатин размягчить в холодной воде. Желтки взбить в пену с сахаром.

Стручок ванили разрезать вдоль, извлечь сердцевину и добавить в желтковый крем. Сок цитрусовых процедить и нагреть. Желатин отжать и растворить в горячем соке.

Постепенно вливать в яичный крем вино, постоянно помешивая. Желатин добавить в белки и все перемешать. Крем оставить остывать. Белки с солью взбить в крутую пену. Сливки взбить так же.

Как только крем начнет застывать, подмешать к нему белки и сливки и взбить венчиком, после чего крем снова оставить охлаждаться.

Рулет нарезать кусками толщиной 1 см. Крем разложить на куски рулета и сложить их по 2. Шарлотку охлаждать 5 ч.

Пирог с брусникой

300 г замороженного дрожжевого теста, 150 г сливочного масла (или маргарина), 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 300 г муки, 1 ч. ложка соды, 200 г мороженой брусники, 200 г жидкой сметаны (или 200 мл простокваши), 50 г сахара, 1 ст. ложка ванилина.

Растопить масло, смешать с сахаром, яйцом и мукой. Выложить тесто в форму для пирога. Положить мороженые ягоды.

Растереть сметану с сахаром и ванилином и залить ею ягоды. Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Запеканка брусничная

6 яиц, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки корицы, 300 г бисквита (или молотых сухарей), 400 г замороженной брусники,

1 ст. ложка растительного масла.

Отделить яичные желтки от белков. Сливочное масло растереть с сахаром и яичными желтками, добавить сначала корицу, затем – бисквит (или измельченные сухари), бруснику и хорошо взбитые с сахаром белки.

В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму выложить массу и печь в духовке в течение 30 мин.

Подавать с горячим или холодным молоком.

Ягодный пирог

500 г замороженного слоеного теста, 400 г замороженных свежих брусники, сахар.

Придать размороженному тесту форму лепешки с бортиком по краям. Ягоды брусники, смешать с сахаром и ровным слоем выложить на лепешку. Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Дать пирогу отстояться и подать к столу.

Открытый пирог с яблоками и брусникой

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *300 г консервированных яблок (дольки), 1/2 стакана сахара, ягоды брусники или клюквы.*

Для смазывания пирога: *1 яичный желток.*

Яблоки пересыпать сахаром. Размороженное тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой. Подготовленные ломтики яблок уложить «чешуей» по поверхности теста, между дольками яблок разместить ягоды.

Края теста загнуть, смазать желтком, по краю овала положить «веревочку», сплетенную из теста, прижать ее к овалу и также смазать желтком.

Выпекать пирог при температуре 180–200 ˚С до готовности.

Яблочный пирог с ежевикой

300 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *50 г сливочного масла (или маргарина), 300 г небольших мягких яблок, 250 г замороженной ежевики, 250 мл сливок, 40 г меда, 40 г сахара, 75 г миндаля, мука для раскатывания теста, маргарин для смазывания.*

Размороженное тесто раскатать и переложить в смазанную жиром форму. Вилкой сделать частые проколы.

Яблоки почистить, разрезать на 8 частей, удалить сердцевину и плодоножки. Масло, сливки, мед и сахар довести до кипения.

Выложить на тесто яблоки и ежевику. Полить их сливками и посыпать половинками миндальных орешков.

Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Творожный кекс «Клюквенный»

100 г толченого диетического печенья, 50 г растопленного сливочного масла (или маргарина), 225 г замороженной клюквы, 150 мл воды, 150 г сахара, 1 ст. ложка желатина, 4 ст. ложки воды, 225 г сливочного сыра, 175 г сыра «Рикотта», 1 ч. ложка ванильной эссенции.

Смешать печенье с растопленным горячим маслом (маргарином) и плотно уложить массу в смазанную жиром разъемную форму (диаметром 24 см). Охладить.

Клюкву и сахар залить 150 мл воды, довести до кипения и варить 10 мин, периодически помешивая. Залить желатин 4 ст. ложками воды и оставить набухать. Поставить посуду с набухшим желатином на водяную баню.

Растворившийся желатин влить в клюквенную смесь, снять с огня и дать немного остыть. Добавить сыр обоих видов и ванильную эссенцию.

Выложить полученную начинку на основу из печенья и разровнять. Охлаждать несколько часов, пока масса не застынет.

Воздушный черничный пирог с рисом

200 г замороженной черники, 1 л молока, 300 г риса, 150 г сахара, 70 г рубленого миндаля, 60 г изюма, 70 г сливочного масла, 40 г маргарина, 3 яйца, соль по вкусу.

Молоко вскипятить, всыпать в него подготовленный рис и разварить. Хорошенько растереть желтки с сахаром, сливочным маргарином и щепоткой соли. Осторожно смешать с рисом.

Добавить миндаль, изюм и чернику, слегка проваренную с сахаром. В конце приготовления прибавить отдельно взбитые белки.

Форму смазать маргарином, выложить в нее подготовленную массу, разложить на поверхности кусочки сливочного масла и запечь в духовке.

Пирог с черникой

500 г замороженного дрожжевого теста, 500 г замороженной черники, 2 ст. ложки пшеничной муки, 11/4 стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленное тесто разделить на 2 части и каждую раскатать в крутую лепешку.

Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму. На ее поверхности разложить ягоды, слегка присыпав их мукой. Засыпать сахаром и положить небольшие кусочки сливочного масла. Накрыть оставшейся лепешкой и защипнуть края.

Поставить форму в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 25 мин.

Черничный пирог

150 г сливочного масла (или маргарина), 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 2 стакана пшеничной муки, 12 г соды, 200 г замороженной черники, 200 г сметаны (или 200 мл кефира), 1 яйцо, 50 г сахара, ванилин.

Растопить масло, смешать с сахаром, яйцом и мукой. Раскатать и уложить тесто в форму (диаметром 25 см).

Сверху положить замороженные ягоды. Растереть сметану, яйцо, сахар и ванилин и залить этой смесью ягоды. Выпекать в разогретой духовке.

...

Быстрая глубокая заморозка при температуре -35 °С (это указано на упаковке) сохраняет витамины в продуктах максимально.

Пирог с черникой и яблоками

13/4 стакана муки, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, 1 яичный белок, 250 г мороженой черники, 50 г консервированных яблок, 50 г сахарной пудры.

Перемешать муку с сахаром и растереть с маслом до образования крупки. Влить 2 ст. ложки теплой воды и вымесить мягкое тесто. Тесто завернуть в фольгу или промасленную бумагу и положить в холодильник (примерно на 1 ч).

Форму для выпечки выстлать жиронепроницаемой бумагой. Кусок теста (немного больше половины всей массы) раскатать и уложить в форму. Поверхность смазать слегка взбитым яичным белком. Смешать чернику с яблоками, добавить сахар и выложить на тесто. Из оставшегося теста сделать полоски и уложить их на начинку в виде решетки. Полоски теста также смазать яичным белком.

Запекать в разогретой духовке 25 мин. Дать пирогу отстояться в форме, после чего вынуть для полного остывания. Посыпать сахарной пудрой.

Быстрый пирог с ягодами

Для теста: *3 яйца, 2/3 стакана муки, 1/3 стакана крахмала, 1/2 стакана сметаны или кефира, 1/2 стакана майонеза, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка соли, 1 стакан сахара.*

Для начинки: *замороженные ягоды (вишня, черешня, сливы без косточек), 1/2 стакана сахара, 5 ст. ложек крахмала.*

Смешать все составляющие для теста.

В размороженные ягоды положить сахар. Выделившийся сок слить. Ягоды перемешать с крахмалом.

Половину теста вылить в форму и поставить в горячую духовку. Когда тесто «схватится», выложить ягоды, разровнять и залить верх оставшимся тестом.

Выпекать при температуре 220 ˚С до зарумянивания.

Пирог с замороженными фруктами и ягодами

200 г масла (маргарина), 150 г сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 10 г ванильного сахара, замороженные ягоды и фрукты.

Размягченное масло взбить с сахаром. В масляную смесь добавить яйца, ванильный сахар, разрыхлитель и муку.

Тщательно перемешать. По консистенции тесто напоминает густую сметану.

Ягоды разморозить.

Форму для выпечки смазать растительным маслом. Тесто распределить по форме равномерно.

Сверху выложить ягоды и слегка вдавить их в тесто.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 мин.

Пирог на кефире с замороженными ягодами или фруктами

3 яйца, 300 г сахара, 350 г муки, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка разрыхлителя, 300 мл кефира или пахты, замороженные фрукты или ягоды, масло или маргарин.

Взбить яйца с сахаром и ванилином. Муку и кефир добавлять в яичную смесь частями, каждый раз тщательно перемешивая.

Застелить противень бумагой для выпечки и смазать ее маслом или маргарином. Тесто вылить на противень, разровнять.

На тесто выложить размороженные фрукты или ягоды и выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 мин.

Круассаны с мармеладом

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста, 1 яйцо, 1/3 стакана сахара, 300 г мармелада, растительное масло для смазывания противня.

Тесто разморозить. Стол для раскатки посыпать мукой и раскатать слоеное тесто скалкой (тоже посыпанной мукой, чтобы тесто не прилипло). Нарезать на квадратики, каждый квадратик теста разрезать по диагонали. На широкую часть теста выложить мармелад и закатать рулетиком.

Противень смазать маслом (или выложить промасленной пергаментной бумагой), разложить на нем круассаны (на расстоянии 2–3 см). Дать расстояться (минут 15). Затем смазать яйцом и слегка посыпать сахаром.

Выпекать круассаны в разогретой до 200 °С духовке 20–30 мин.

Пирог творожный с консервированными фруктами

200 г творога, 250 г смеси консервированных фруктов, 60 г сахара,

2 яйца, 20 г картофельного крахмала, сливочное масло для смазывания формы, 20 мл лимонного сока, сметана или сливки.

Отделить яичный белок от желтка. Творога растереть с сахаром (2 ст. ложки) и желтками двух яиц.

Добавить картофельный крахмал и лимонный сок. Белки взбить с оставшимся сахаром.

Консервированные фрукты смешать с приготовленной творожной массой и медленно ввести взбитые белки с сахаром, осторожно перемешивая смесь.

Форму смазать сливочным маслом и присыпать мукой, выложить творожную смесь в форму и выпекать до готовности.

На стол десерт подавать со сметаной или сливками.

Торт с ананасами и консервированными вишнями

60 г сливочного масла, 230 г консервированного ананаса, 4 консервированные вишни, разрезанные пополам, 360 г муки, 1 1/3 стакана сахара, 1 ст. ложка пекарского порошка (5 г соды, 3 г лимонной кислоты, 12 г муки), 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, сок от ананасов (добавить молока, до 120 мл), 1 ч. ложка ванилина.

Растопить масло, всыпать *1/3* стакана сахара. Слить сок из банки и положить ломтики ананаса в форму на бумажные кружочки. Украсить вишнями.

В небольшой посуде смешать муку, оставшийся сахар, пекарский порошок, соль, яйцо, ананасовый сок и ванилин. Взбивать миксером 3 мин.

Аккуратно выложить тесто на ананасы. Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Когда торт будет готов, перевернуть его на тарелку и не снимать форму несколько минут. Подавать теплым.

При замораживании фруктов и овощных смесей не используют красители, пищевые добавки, консерванты, усилители вкуса и другие достижения химической промышленности.

Домашний торт с замороженными ягодами

***Для теста: 5** яиц, **1** стакан сахара, **1** стакан муки, **1** ч. ложка разрыхлителя для теста.*

***Для крема: 400** г сметаны, **3** ст. ложки сахара, **450** г замороженных ягод (клубника, вишня, смородина).*

Взбить яйца, тонкой струйкой всыпать сахар, постоянно взбивая. Постепенно всыпать муку и разрыхлитель для теста. Тесто должно получиться достаточно жидким.

Разогреть духовку до 220 °С. Форму для выпечки смазать маслом и выложить тесто. Поставить выпекаться в нагретую духовку на 45 мин.

Дать бисквиту остыть и разрезать вдоль на 2 коржа.

Приготовить крем: взбить сметану с сахаром.

Для начинки приготовления разморозить ягоды. Клубнику нарезать на тонкие пластинки. Вишню или смородину положить целиком. При желании вишню можно порезать пополам.

Нижний корж промазать *1/4* сметанного крема. Сверху выложить половину ягод (оставить немного для украшения).

Ягоды сверху намазать кремом, выложить оставшиеся ягоды и опять покрыть кремом. Должно получиться 3 слоя сметаны и 2 слоя ягод.

Накрыть все вторым коржом, промазать его оставшимся сметанным кремом и украсить ягодами. Поставить в холодильник для пропитки на несколько часов.

Торт с консервированными абрикосами

***100** г холодного сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 50 г муки просеять, 1/2 ч. ложки разрыхлителя для выпечки.*

***Для крема:** 3 желтка, 100 г сахара, 50 г размягченного сливочного масла, 75 г просеянной муки, 10 г ванильного сахара, 375 мл молока.*

***Для начинки:** 750 г консервированных абрикосов, сахарная пудра.*

Сливочное масло мелко порубить, смешать с яйцом и сахаром. На масляную массу просеять муку с разрыхлителем и замесить тесто. Выложить его в форму, смазанную сливочным маслом, сделать бортик. В нескольких местах проткнуть тесто вилкой, чтобы оно не вздулось во время выпекания. Поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и выпекать в течение 15–20 мин до золотистого цвета.

Для приготовления крема смешать желтки, сахар, размягченное сливочное масло, просеянную муку, ванильный сахар.

Довести до кипения молоко. Оставить кастрюльку на медленном огне и, помешивая, выложить в молоко подготовленную кремовую массу. Перемешать до загустения (1–2 мин). Остудить крем, периодически помешивая его.

Теплый крем выложить на испеченный корж.

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Половинки абрикосов вдавить в крем.

Выпекать торт около 40 мин в духовке, разогретой до 180 °С.

Готовый торт вынуть из формы, остудить и посыпать сахарной пудрой.

Торт с замороженными ягодами

4 яйца, 50 г сахарной пудры, 1/2 ч. ложки ванильной эссенции, 300 мл жирных сливок, 3 *ст. ложки муки, замороженные фрукты (2 сливы, по 100 г малины, черники, клубники).*

Взбить яйца с сахарной пудрой, добавить ванильную эссенцию, сливки и все хорошо перемешать. Полученная масса должна увеличиться в объеме в 2 раза. После этого добавить муку и снова все перемешать. Смазать форму маслом. Вылить 2/3 массы в форму и выпекать в разогретой до 150 °С духовке 5 мин.

Сливы и клубнику нарезать тонкими ломтиками.

Выложить все ягоды в слегка запеченную массу, а после вылить оставшуюся сливочную массу. Выпекать в духовке 20–25 мин.

Пицца из замороженного теста

Пицца с грибами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *400 г томатной пасты, 600 г моццареллы или другого молодого сыра, 500 г консервированных белых грибов, 250 г тертого сыра пармезан, 6 яиц, несколько листочков базилика, орегано, оливковое масло.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

Размороженную основу положить на противень, смазанный оливковым маслом.

Разложить на него ровным слоем измельченные помидоры, посыпать орегано и посолить. Поставить в заранее разогретую духовку (250 ˚С) примерно на 15–20 мин.

За 5 мин до готовности добавить моццареллу (мелкие кусочки), нарезанные грибы и слегка взбитые яйца.

Посыпать все тертым сыром.

Когда пицца будет готова, украсить ее зеленью базилика, полить оливковым маслом и подавать к столу.

Пицца с килькой

2 замороженные основы для пиццы.

***Для начинки:** 8 килек, 150 г сыра моццарелла, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 400 г протертых консервированных помидоров, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 пучка базилика, соль.*

***Для противня:** 1–2 ст. ложки оливкового масла.*

Кильки разрезать вдоль, разделать, сполоснуть и обсушить. Базилик вымыть, листики крупно порубить. Моццареллу обсушить и нарезать на 10–12 ломтиков.

Размороженную основу положить на смазанный оливковым маслом противень. Разложить ломтики сыра, намазать протертыми помидорами и сбрызнуть половиной растительного масла. Сверху разложить кильки, базилик и сбрызнуть оставшимся маслом. Посыпать тертым пармезаном. Выпекать в духовке 25–30 мин.

Пицца с килькой и каперсами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *400 г томатной пасты, 600 г моццареллы или другого молодого сыра, 10 соленых килек без костей, 3 ст. ложки соленых каперсов, 200 г черных оливок (без косточек), несколько листочков базилика, 1 ст. ложка орегано, немного оливкового масла.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

Разморозить основу для пиццы.

Положить ровным слоем размельченные помидоры, посыпать орегано и посолить. Поставить в разогретую духовку (250 °С) на 20 мин. За 5 мин до готовности добавить моццареллу (мелкие кусочки), каперсы и кильки. Готовую пиццу украсить зеленью и полить маслом.

Пицца со шпротами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *200 г помидоров, 200 г томатной пасты, 200 г шпрот, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 дольки чеснока, 1/2 ч. ложки черного молотого перца.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

На подготовленную основу для пиццы выложить слой томатной пасты, сверху – помидоры кружочками. На помидоры положить половинки шпрот, посыпать черным молотым перцем, солью и толченым чесноком.

Запекать в горячей духовке при температуре 220 °С 30 мин.

Подавать к столу горячей.

...

Перед тем как вскрыть жестяную банку, тщательно обмойте и протрите ее донышко, чтобы в банку не могла попасть грязь снаружи.

Пицца с фаршем и маринованными грибами

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *100 г мясного фарша, 30 мл растительного масла, 2 помидора, по 8-10 маринованных шампиньонов и оливок или маслин, 1 крупная луковица, 50 мл столового уксуса, соль, молотый черный перец.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Разморозить основу для пиццы при комнатной температуре.

Фарш припустить в разогретом растительном масле до полуготовности, поперчить, посолить. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и размять до однородной массы. Поперчить и посолить. Лук нарезать кольцами и залить горячим, чуть подсоленным маринадом из 1 части уксуса и 2 частей воды. Через 10 мин откинуть его на сито. Сыр натереть на мелкой терке.

На тесте аккуратно и равномерно разложить остывший фарш, томатную массу, маринованный лук, оливки или маслины, грибы, разрезанные на половинки. Все засыпать ровным слоем сыра. С помощью тонкой деревянной лопатки или доски осторожно переложить пиццу на противень и поставить в духовку, разогретую до 180–200 ˚С.

Выпекать, чуть уменьшив температуру, в течение 40–50 мин.

Пицца с консервированным перцем и колбасой

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *200 г томатного соуса, 200 г консервированного зеленого перца, 2–3 вареных яйца, 150 г вареной колбасы, 50 г анчоусов, 2–3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

На размороженную основу положить слой томатного соуса, кусочки перца, кружочки крутых яиц, нарезанную колбасу и кусочки анчоусов. Посыпать молотым черным перцем и полить растительным маслом.

Запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Пицца с мясом и консервированной морковью

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *250 г говядины, маленькая баночка консервированных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Из предварительно размороженного теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом, разложить на ней говядину и морковь. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с ветчиной и консервированным ананасом

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *6 кружочков консервированного ананаса, 300 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, 2 стручка сладкого перца.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Подготовленную размороженную основу выложить на противень, смазанный жиром.

Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность.

Смазать поверхность пиццы майонезом и запекать в горячей духовке 20–25 мин.

Пицца мясная с консервированными овощами

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г говядины, по 50 г маринованных огурчиков и перчиков, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Разморозить тесто.

Отварить мясо до полуготовности со специями и нарезать тонкими ломтиками. Сформовать из теста блин, смазать сливочным маслом и разложить ломтики говядины.

Нарезать маринованные огурчики тонкими кружочками, перец – дольками. Разложить нарезанные овощи на мясо. Поднять края теста. Посолить, поперчить.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 мин.

Пицца с говядиной и маринованными огурцами

2 *замороженные основы для пиццы.*

***Для начинки: 500** г постной отварной говядины, 4 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 1 вареное яйцо, 1/2 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки майонеза.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Нарезать говядину тонкой соломкой и уложить на подготовленную основу для пиццы.

Огурцы нарезать соломкой, перец – полукольцами, помидоры – дольками. Мелко порубить лук. Смешать овощи и приправить уксусом. Выложить овощную смесь на мясо. Смазать майонезом.

Украсить сверху дольками яйца и запечь.

Пицца с консервированными артишоками

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *600 г помидоров (зрелых и без кожицы, нарезанных на мелкие части и отжатых), 250 г моццареллы (можно заменить любым свежим мягким сыром), 15–20 консервированных артишоков, 200 г ветчины, 1 пучок петрушки, 20–25 черных оливок без косточек, 2 ст. ложки оливкового масла, 1–2 дольки чеснока, соль, перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

Разморозить основу для пиццы.

Мелко нарезать чеснок и моццареллу. Положить на основу ровным слоем размельченный чеснок и все оставшиеся ингредиенты. Полить оливковым маслом. Посыпать солью и перцем.

Поставить в разогретую духовку (250 °С) примерно на 20 мин.

Когда пицца будет готова, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Пицца с колбасой и замороженными томатами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *250 г варено-копченой колбасы, 150 г мяса, 2 стручка красного перца, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пакет замороженных томатов, 150 г сыра, черный молотый перец, соль.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Подготовленную основу для пиццы уложить на смазанный жиром противень.

Для начинки нарезать колбасу кубиками, измельчить мясо, стручки красного перца очистить от зерен и разрезать на мелкие кусочки.

Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину разрезать тонкими кружками.

Эти продукты тушить на слабом огне в растительном масле, затем охладить и равномерно разложить на поверхности теста. Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить различные пряности.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 30 мин.

Пицца с молочной колбасой и острыми и консервированными помидорами

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *250 г молочной колбасы, 500 г капусты, 4 острых консервированных помидора, 40 г майонеза, 20 г кетчупа, 6 средних луковиц, 130 мл растительного масла,* 3 *мясистых томата, 50 г сыра, по 120 г кетчупа и майонеза.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Нарезать колбасу и 5 луковиц и обжаривать в масле до тех пор, пока он не приобретет легкий золотистый оттенок. Капусту нашинковать и обжарить с консервированными помидорами, майонезом и кетчупом. Перемешать колбасу, лук и капусту. Выложить начинку на подготовленную основу, полить кетчупом и майонезом, посыпать тертым сыром, украсить колечками оставшегося лука и томатов.

Поставить в духовку и выпекать 10 мин.

Пицца с колбасой и острыми консервированными помидорами

2 *замороженные основы для пиццы.*

***Для начинки: 200–250** г колбасы со специями, по **50** г острого кетчупа и майонеза, красный перец, по 3 острых консервированных помидора и крупных свежих, 2 луковицы, голландский острый сыр, 100 мл растительного масла.*

***Для противня:** 1 ст. ложка растительного масла.*

Колбасу со специями и 1 луковицу нарезать средними кусочками. Обжарить в масле до такой степени, чтобы лук приобрел золотистый оттенок. Смешать с кетчупом, майонезом, красным перцем и консервированными помидорами, выложить на подготовленную основу. Начинку залить майонезом, засыпать тертым сыром, украсить кусочками помидора и нарезанного колечками оставшегося лука.

Поставить пиццу в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 20 мин.

Пицца с сырокопченой колбасой и консервированными помидорами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *200–250 г сырокопченой колбасы, 50 г сыра,* 3 *луковицы, 2 острых консервированных помидора, морковь, красный жгучий перец, 60 г майонеза, 130 мл растительного масла, 3 крупных помидора, пучок петрушки.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Сырокопченую колбасу нарезать средними по величине кусочками, лук и морковь – мелкими. В масле обжаривать колбасу, морковь, лук до тех пор, пока он не приобретет легкий золотистый оттенок. Посыпать смесь красным перцем, смешать с майонезом, тертым сыром, консервированными томатами и выложить на предварительно размороженную основу. Украсить блюдо нарезанными колечками луком и помидорами.

Посыпать пиццу сыром и мелко нарезанной петрушкой и поставить ее в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

Пицца с копченой колбасой и консервированными помидорами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *150–200 г копченой колбасы, 2 моркови, 60 мл растительного масла, 50 г майонеза, 3 средних спелых помидора и 2 консервированных, 4 небольших луковицы, пучок петрушки.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Нарезать средними кусочками колбасу, помельче – луковицы и морковь. Обжаривать в масле колбасу, морковь, лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Смешать все с майонезом. Выложить массу на подготовленную основу.

Украсить пиццу помидорами и оставшейся луковицей, нарезанной колечками, посыпать петрушкой и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 мин.

Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками

300 г замороженного дрожжевого теста.

***Для начинки: 200** г ветчины, **2–3** маринованных огурца, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

***Для противня:** 1 ст. ложка растительного масла.*

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Сформовать из размороженного теста корж, смазать его сливочным маслом и разложить ветчину. Нарезать огурчики тонкими ломтиками и положить сверху. Посолить, поперчить. Поднять края теста.

Выпекать пиццу в духовке при средней температуре.

Пицца с бараниной и консервированной фасолью

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *4 котлеты из баранины, 5 ломтиков сала, 2 небольшие луковицы, 4 помидора, 50 г консервированной зеленой фасоли, 20 г консервированной белой фасоли, 20 г консервированной красной фасоли, 150 г мягкого сыра, 2 дольки чеснока, соль, перец, сушеный чабер, веточка розмарина, томатная паста.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Размороженную основу выложить на противень, смазанный маслом.

На предварительно разогретой сковороде подрумянить ломтики сала. Бараньи котлеты натереть перцем и прожарить с обеих сторон

до образования румяной корочки. Лук очистить, мелко покрошить и поджарить. Помидоры очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Красную фасоль перемешать с луком и острым перцем, белую фасоль смешать с помидорами и чабером.

На тесто разложить котлеты, размельченные ножом. Рядом положить зеленую фасоль, посыпать солью и перцем.

Сверху разложить ломтики сала. Смесь из красной и белой фасоли тоже положить на мясо.

Посыпать все мелко покрошенными чесноком и сыром, полить томатной пастой или белым соусом. Наверх для красоты положить веточку розмарина.

Пиццу запекать в разогретом духовом шкафу 15–20 мин.

...

Фасоли в банке должно быть не менее 64 % – если это фасоль натуральная, не менее 62 % – если это фасоль в томатном соусе, не менее 60 % – если это стручковая фасоль.

Пицца с консервированной фасолью

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *курица, по 90 г сливочного масла и майонеза, 4 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 300 г фасоли, 50 мл белого вина, 120 г сметаны, 500 мл бульона, лавровый лист, перец, 100 г сыра, соль.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Нарезать на маленькие кусочки курицу, обжарить ее до золотистой корочки, влить бульон, положить приправы, специи и тушить на медленном огне до мягкости.

Добавить фасоль и продолжать тушить. Незадолго до готовности добавить сметану.

На середину размороженной основы положить начинку.

Запекать пиццу в духовке при умеренной температуре. Перед подачей полить майонезом.

Пицца с индейкой и консервированными бобами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *600 г грудки индейки, 600 г протертых помидоров, 1 ст. ложка майорана, 1 стручок сладкого перца, по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 150 г овечьего сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г тертого сыра честер, соль, молотый черный и красный перец.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Размороженную основу для пиццы выложить на противень, смазанный жиром. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде. Нарезать сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой.

Добавить нарезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле, посолить.

Выложить на тесто томаты, затем – мясо, овощи, сыр и запечь в духовке.

Пицца с колбасой и солеными огурцами

2 замороженные основы для пиццы.

***Для начинки:** 200 г колбасы, 200 г помидоров, 1–2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 150 г сыра.*

***Для противня:** 1 ст. ложка сливочного масла.*

Размороженную основу переложить на противень, предварительно смазанный маслом.

Равномерно на поверхности теста разложить мелко нарезанные колбасу и огурцы. Сверху – нарезанные ломтиками помидоры и посыпать тертым сыром.

Сбрызнуть растительным маслом и поставить в предварительно нагретую духовку.

Выпекать пиццу в течение 30–45 мин при температуре 250 °С.

Пицца «Дели»

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г консервированного печеночного паштета, по 50 г сливочного масла и майонеза, по 100 г сметаны и сыра, 2 яйца, 4 помидора, соль, перец.*

Для противня: *1 ст. ложки растительного масла.*

Добавить в паштет сливочное масло, яйца, сыр и все как следует перемешать. Из размороженного дрожжевого теста сделать лепешки, в середину положить начинку и украсить помидорами.

Запекать пиццу в духовке при температуре 180 °С 10 мин. Перед подачей полить майонезом.

Пицца с мидиями и консервированными помидорами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *2 кг свежих мидий, 600 г консервированных помидоров, 3 дольки чеснока, пучок зелени петрушки, 2 ч. ложки орегано, 4 ст. ложки оливкового масла, соль.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Промыть мидии под проточной водой. Затем выложить их на сковороду и подержать на среднем огне, пока створки не откроются. Слить излишнюю жидкость и вынуть из ракушек.

Нарезать помидоры, немного отжать, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и чеснок (тоже нарезанный).

На подготовленную основу ровным слоем положить массу из помидоров, посыпать орегано (по вкусу, но не слишком много), полить оливковым маслом (2 ст. ложки).

Поставить изделие в разогретую духовку (250 °С) на 15 мин. По истечении этого времени вынуть пиццу, разложить подготовленные мидии, немного зелени петрушки (нарезанной) и оставшееся оливковое масло.

Поставить еще раз в духовку на 5 мин.

Пицца со шпротами и лимоном

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *200 г шпрот, 1/2 лимона, 2–3 дольки чеснока, 200 г помидоров, 150 г сыра, соль по вкусу, 1/2 пучка зелени.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

На подготовленную основу равномерно разложить мелко нарезанный чеснок, шпроты, тонкие кружочки лимона и помидоров. Посыпать тертым сыром и сбрызнуть растительным маслом.

Выпекать пиццу при температуре 180–200 °С до зарумянивания.

Готовую пиццу переложить на деревянную доску, нарезать на части, уложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Пицца с камбалой, ветчиной и огурцами

500 г замороженного слоеного дрожжевого теста.

Для начинки: *150 г ветчины, 150 г камбалы, 1–2 соленых огурца, 200 г помидоров, 150 г майонеза, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1/2 пучка зелени петрушки или укропа, соль.*

Для противня: *1–2 ст. ложки сливочного масла.*

Из подготовленного теста раскатать корж диаметром 30–35 см и выложить в смазанную маслом форму или сковороду. Края теста сбрызнуть водой и загнуть их внутрь формы.

На тесто положить мелко нарубленную вареную камбалу, ветчину и соленые огурцы, ломтики помидоров. Сверху посыпать черным молотым перцем и полить майонезом.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 °С в течение 40 мин.

Перед подачей на стол пиццу посыпать измельченной зеленью.

Пицца с килькой и творогом

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *200 г килек, 150 г творога, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 200 г помидоров, 150 г сыра, по 1/2 пучка зелени.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Размороженную основу положить на противень, смазанный растительным маслом.

Творог растереть с молотым черным перцем и мелко нарезанной зеленью. На тесто положить мелко нарубленные кильки, творожную смесь, кружочки помидоров, тонкие ломтики сыра. Сбрызнуть пиццу растительным маслом и поставить в горячую духовку.

Выпекать 30–35 мин при температуре 200–250 °С.

Пицца с сардинами

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *500 г помидоров, 100 г сыра, 10 консервированных сардин в масле, 1/2 ч. ложки орегано, 2–3 ст. ложки растительного масла.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Подготовленную основу положить на смазанный маслом противень. Духовку разогреть до 200 ˚С.

Помидоры ошпарить и снять кожицу, каждый разрезать пополам и уложить на тесто. Гарнировать пиццу нарезанными на кусочки сыром, сардинами, посыпать растертым орегано и сбрызнуть растительным маслом.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 25 мин.

Пицца с маринованной рыбой и брынзой

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *200 г маринованной рыбы, 100 г брынзы, 200 г помидоров, 150 г сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Размороженную основу переложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом.

На тесто положить мелко нарубленную маринованную рыбу, измельченную брынзу и помидоры, нарезанные ломтиками. Сверху

посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и поставить в горячую духовку.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 250 ˚С в течение 35 мин.

Пицца «Дары моря»

500 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по 100 г консервированного крабового мяса, отварных или консервированных кальмаров, креветок, мидий и твердого сыра, 30 г сливочного масла, 50 г майонеза, яйцо.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Подготовленное тесто раскатать в лепешку круглой формы и разделить на 2 порции, тогда пицца получится тоньше и вкуснее. Лепешки аккуратно переложить на противни, присыпанные мукой, и поставить расстояться.

Для начинки все морепродукты мелко нарезать. Майонез тщательно смешать со взбитым яйцом, сыр натереть на мелкой терке. Тесто равномерно промазать майонезом, на него положить перемешанные морепродукты. Сбрызнуть начинку растопленным сливочным маслом и все засыпать ровным слоем сыра.

Выпекать пиццу в разогретой до 180 °С духовке 30–40 мин.

Пицца «Королевская»

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *75 г сырой рыбы (любой), луковица, 2 маринованных помидора, 30 г сыра, петрушка, укроп.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Смазать противень маслом, переложить на него размороженную основу и оставить на 30 мин – чтобы тесто расстоялось. Выпекать лепешки 5–7 мин при температуре 250 ˚С.

Для начинки рыбу нарезать на куски, отварить в подсоленной воде и вынуть кости. Нарезать лук как можно мельче и обжарить в масле на хорошо разогретой сковородке. Смешать обжаренный лук с вареной рыбой, добавить тертый сыр и все тщательно перемешать.

Выложить начинку на смазанные томатной пастой коржи и украсить маринованными помидорами, с которых предварительно была снята кожица.

Поставить пиццу в духовку и выпекать около 6 мин при температуре примерно 300 ˚С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью, полить томатной пастой, майонезом или растительным маслом.

В рыбных консервах должны быть соблюдены пропорции между рыбой и соусом или заливкой:70 % рыбы и 10 % масла, соуса или томата.

Пицца с продуктами моря

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *2 банки натуральных консервированных моллюсков (по 200 г), 200 г крабов (вареных или консервированных), 2 ст. ложки лимонного сока, 100 г натертого твердого сыра – например, эммментальского, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый черный перец.*

Для томатного соуса: *1 большая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), по 2 ч. ложки орегано, тимьяна и свежего или сушеного базилика, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Разморозить основу для пиццы.

Моллюски и, если необходимо, крабы промыть под струей холодной воды, положить в сито и дать ей стечь. Затем выложить в миску, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Закрыв крышкой, дать настояться, а тем временем раскатать тесто.

Луковицу порубить, добавить растительное масло, чеснок, томатную пасту, помидоры, зелень и пряности и сварить томатный соус.

Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать маслом, выложить основу для пиццы и смазать ее томатным соусом. Равномерно распределить по пицце моллюсков и крабов. Посыпать их тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь пиццу в духовке.

Пицца «Креветочная»

1 замороженная основа для пиццы.

***Для начинки: 300** г замороженных креветок, укроп, соль, **3** яйца.*

***Для противня:** 1–2 ст. ложки растительного масла.*

Размороженные креветки положить в соленый кипяток и варить, пока они не всплывут, а затем еще 3 мин. Вынуть их и дать обсохнуть. Нарезать креветки на мелкие кусочки и добавить сырые яйца. Как следует перемешать.

Смазать маслом форму и положить туда подготовленную основу.

В середину основы положить начинку из креветок с яйцами.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25 мин.

Готовую пиццу перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью. Можно полить пиццу кетчупом или майонезом.

Пицца с консервированным тунцом и яйцами

1 замороженна основа для пиццы.

Для начинки: *200 г консервированного тунца, 2 луковицы, 50 г маслин, 20 г каперсов, 5 яиц,3 дольки чеснока, 4 помидора, 100 г сыра чабер, соль.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Яйца сварить вкрутую, измельчить и смешать с тунцом. Луковицы нашинковать. Маслины очистить от косточек. Чеснок натереть на мелкой терке. Все смешать, добавить каперсы и посолить.

Подготовленную основу положить на противень, смазанный маслом. Затем на нее положить начинку, перемежая слоя рыбы нарезанными кружочками помидорами. Посыпать пиццу мелко натертым сыром. Выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке 15 мин.

Пицца с тунцом и каперсами

2 замороженные основы для пиццы.

***Для начинки: 2** банки тунца в оливковом масле (по 185 г каждая), 100 г зеленых оливок, начиненных паприкой, 250 г сыра моццарелла, 2 ст. ложки каперсов, 2 ч. ложки свежего или сушеного орегано.*

***Для томатного соуса:** 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), по 2 ч. ложки оригано, тимьяна и свежего или сушеного базилика, 1 лавровый лист, соль, перец.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Размороженную основу для пиццы положить на смазанный жиром противень.

Луковицу порубить, добавить растительное масло, чеснок, томатную пасту, помидоры, зелень и пряности и сварить томатный соус.

Тунца переложить в сито, дать хорошо стечь маслу. Двумя вилками разделить рыбу на крупные куски. Оливки нарезать кусочками, сыр – маленькими кубиками. Дать стечь каплям с каперсов.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром, выложить тесто и смазать его томатным соусом.

Тунца с кусочками оливок и каперсами равномерно распределить по пицце. Посыпать пиццу сначала кубиками сыра, а затем – орегано. Все это сбрызнуть растительным маслом из-под тунца.

Пиццу запекать в духовке (при 180 °С) в течение 20 мин.

Пицца с тунцом и помидорами

1 замороженна основа для пиццы.

Для начинки: *1 банка (185 г) тунца в масле, 4 крупных помидора, 2 ст. ложки маслин, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 сладкого перца, зелень петрушки, 3 ст. ложки майонеза, соль, перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Подготовленную основу выложить на противень, смазанный маслом. Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху – нарезанные мелкими дольками помидоры. Сладкий перец очистить от семян и нарезать полукольцами.

Посыпать пиццу, украсить маслинами и рубленой зеленью петрушки. Полить маслом, смазать майонезом и запечь в духовке.

Пицца с тунцом и маслинами

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *300 г тунца в растительном масле, 32 маслины, 300 г тертого сыра, 4 дольки чеснока, 4 луковицы, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, соль, черный молотый перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Размороженную основу выложить на смазанный растительным маслом противень.

Чеснок очистить и мелко порубить. Тщательно смешать с кусочками помидоров и пармезаном. Посолить и поперчить по вкусу. Тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры. Сверху разложить кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром.

Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

Пицца по-матросски

500 г замороженного слоеного теста.

Для начинки: *1 луковица, 10 сардин, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г оливок без косточек, 750 г помидоров, 100 г консервированного тунца, 1 ст. ложка каперсов, 100 г замороженных креветок (крабов), 2–3 дольки чеснока, соль.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Подготовленное тесто раскатать и выложить в форму так, чтобы оно на 2 см свисало за края формы.

Очищенную и обмытую луковицу нарезать кружочками, сардины промыть. Духовку разогреть до 200 °С. Томатную пасту смешать с 1 ст. ложкой растительного масла, остальным смазать тесто. Оливки нарезать колечками. Помидоры обдать горячей водой, снять кожицу и нарезать ломтиками.

Тунцу из банки дать немного стечь, размять и вместе с кольцами лука разложить поверх помидоров. Добавить сардины, креветки и каперсы, посыпать мелко нарубленным чесноком и запечь в духовке.

Пицца грибная по-тоскански

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по* ***100*** *г маринованных шампиньонов и готового мясного фарша,* ***30*** *мл растительного масла,* ***1*** *помидор,* ***1*** *головка репчатого лука,* ***750*** *г твердого сыра, соль, молотый черный перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Раскатать подготовленное тесто в форме круглой лепешки. Поставить ее для расстойки в теплое место.

Фарш поджарить на растительном масле до готовности, помидор нарезать тонкими ломтиками и добавить в конце жарки в фарш, поперчить и посолить. Когда мясо остынет, разложить его равномерно по поверхности лепешки. Сверху разложить разрезанные на половинки маринованные грибы. Сыр натереть на мелкой терке, чуть подсушить и равномерно посыпать им всю начинку. На противень с тонким слоем муки аккуратно выложить пиццу.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 мин.

Пицца сырно-грибная

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по* ***100*** *г маринованных шампиньонов, белых грибов и опят,* ***200*** *г сыра,* ***50*** *г майонеза, яйцо.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Размороженное тесто раскатать в форме круглой лепешки и поставить в теплое место для расстойки.

Все грибы вынуть из маринада и нарезать мелкими кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и поставить подсушиться в теплое место. Майонез тщательно смешать с сырым взбитым яйцом. Тесто аккуратно намазать майонезной массой, на нее равномерно разложить грибы. Обильно посыпать сыром и запечь в духовке.

Пицца деликатесная

200 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по* ***100*** *г ветчины и сыра,* ***12–15*** *зеленых оливок без косточек,* ***50*** *г маринованных шампиньонов, 3 помидора, каперсы (3–4 шт.), соль, перец.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Подготовленное тесто раскатать в круглую тонкую лепешку, выложить ее на присыпанный мукой противень и поставить в теплое место для расстойки.

2 помидора освободить от кожицы, размять в однородную массу, чуть посолить. Ветчину нарезать очень тонкими ломтиками, оливки без косточек разрезать на половинки вдоль, грибы нашинковать. Каперсы измельчить. Оставшийся свежий помидор нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. На тесто выложить помидорную массу, сверху разложить ветчину, грибы, оливки, равномерно положить каперсы и поперчить. Все посыпать сыром.

Духовку предварительно разогреть до 200–220 °С и выпекать пиццу в течение 30–40 мин.

Пицца «ди Наполи»

300 г замороженного дрожжевого теста.

***Для начинки: 200** г маринованных шампиньонов, по **100** г свежих помидоров и сыра, яйцо, по **50** г маринованного лука и майонеза, соль, молотый черный перец.*

***Для противня:** 1 ст. ложка растительного масла.*

Раскатать подготовленное тесто на разделочной доске. Форма может быть круглой или прямоугольной, но по ширине не превышать размеры противня. Оставить тесто для расстойки в теплом месте и приготовить начинку.

Сырое яйцо тщательно размешать с майонезом. Лук нашинковать кольцами, грибы разрезать на половинки или на четыре части. Свежие помидоры обдать кипятком и освободить от кожицы. Все посолить и поперчить. Разложить начинку, начиная майонезом, смешанным с яйцом. Затем разложить помидоры, на них равномерно положить маринованные грибы.

Посыпать все сыром, натертым на мелкой терке. Противень чуть присыпать мукой и аккуратно выложить на него пиццу.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 30 мин.

Пицца с грибами и квашеной капустой

2 замороженные основы для пиццы.

***Для начинки: 500** г квашеной капусты, **100** г грибов, луковица, 2 помидора, 120 мл растительного масла.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Смазать противень жиром и положить на него основу для пиццы.

Капусту ошпарить кипятком, отжать и потушить на масле. Грибы поджарить. Когда капуста остынет, переложить ее на основу, сверху разложить нарезанный колечками лук, на лук – жареные грибы. Последний слой – нарезанные кружочками помидоры.

Поставить пиццу в духовку на 10 мин при средней температуре.

Пицца «Осень»

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки : ***200*** *г соленых грибов, по* ***50*** *г сливочного масла и картофеля, по* ***30*** *г топленого масла и репчатого лука, по* ***20*** *г моркови, корня петрушки, томатной пасты и сметаны, соль, красный молотый перец.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Подготовленную основу смазать размягченным маслом. Замочить соленые грибы (в небольшом количестве воды) на 10 мин. Нарезать их мелкой соломкой и разложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Лук и картофель нарезать маленькими кусочками, а морковь и корень петрушки натереть на терке. Обжарить картофель на топленом масле до образования золотистого оттенка. Все компоненты смешать, добавить в грибы и тушить 15 мин.

Положить основу на противень, смазанный растительным маслом и положить начинку. Выпекать пиццу в духовом шкафу 30 мин при температуре 230 °С.

Пицца «Грибной рай»

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по 200 г шампиньонов и консервированных креветок, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Нарезать грибы тонкими дольками, слегка обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформовать из подготовленного теста лепешку, смазать сливочным маслом и выложить на нее грибы и креветки. Посолить, поперчить. Приподнять края коржа.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 25 мин.

Пицца с грибами, фасолью и яйцом

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г любых грибов, 100 г консервированной красной фасоли, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить. Взбить яйца с солью.

На противне, смазанном маслом, сформовать из размороженного теста лепешку, смазать сливочным жиром и выложить на нее грибы

и фасоль. Залить их взбитым яйцом. Посолить, добавить специи. Приподнять края коржа.

Выпекать пиццу до готовности в нагретой духовке.

Пицца с морковью, консервированной фасолью и шампиньонами

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *700 г шампиньонов, по 50 г консервированной красной и белой фасоли, моркови, соль, специи, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками.

На противне, смазанном жиром, сформовать из теста лепешку, смазать сливочным маслом и выложить на нее дольки грибов, моркови и фасоль. Посолить, поперчить. Приподнять края коржа. Выпекать пиццу до готовности в духовке при средней температуре.

Пицца с маринованным перцем и грибами

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г белых грибов, 700 г маринованных перцев, соль, специи, 70 г сливочного масла.*

Для противня: *1–2 ст. ложки растительного масла.*

Белые грибы разрезать на тонкие дольки и слегка отварить со специями. Нарезать перчики на тонкие длинные дольки.

На противне, смазанном маслом, сформовать пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее отваренные грибы и дольки перца. Посолить. Приподнять края коржа.

Выпекать пиццу до готовности в предварительно нагретой духовке при средней температуре.

Пицца с грибным соусом и колбасой

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *100 г сушеных грибов, 120 г муки, 30 г сливочного маргарина, 300 г лука, 100 мл воды.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Грибы обжарить на маргарине, добавить поджаренный до золотистой корочки лук с мукой, влить воду. Ломтики колбасы тоже обжарить и залить соусом.

Основу для пиццы выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Положить на середину начинку и завернуть края.

Поставить пиццу в духовку и выпекать 30–35 мин.

...

Храните замороженное дрожжевое тесто только в морозильной камере при температуре не выше -18 °С.

В таких условиях тесто будет оставаться пригодным для употребления в течение 3–6 месяцев.

Пицца с солеными грибами

2 *замороженные основы для пиццы.*

Для начинки: *500–600 г соленых грибов, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 яйца, 100 мл молока, сок 1/2 лимона, зелень петрушки, перец и соль.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Основу для пиццы положить на смазанный жиром противень.

Поверх теста равномерно выложить начинку из отдельно обжаренных и нарубленных соленых грибов и лука.

Взбитые яйца смешать с молоком, соком лимона, солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. Полученной массой полить начинку.

Выпекать в духовке при температуре 200 °С.

Пицца с шампиньонами и зеленым горошком

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: 300 г консервированного зеленого горошка, 4 помидора, 200 г шампиньонов, 200 г зеленого винограда, 150 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Размороженную основу для пиццы положить на противень, смазанный жиром.

Шампиньоны нарезать пополам, ветчину – кубиками, виноградины разрезать и удалить косточки. Помидоры нарезать крупными дольками. Смешать горошек, шампиньоны и виноград, выложить на тесто. Следующим слоем выложить ветчину, затем помидоры. Смазать майонезом, посыпать зеленью. Запечь в духовке до готовности.

Пицца зерновая

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *1 луковица, 1/2 стручка красного сладкого перца, 4 помидора, 200 г протертых консервированных помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г тонко нарезанной салями, 150 г сыра моццарелла, 1/2 ч. ложки семян тимьяна, 1/2 ч. ложки семян майорана, черный молотый перец по вкусу, соль.*

Для противня: *1–2 ст. ложки оливкового масла.*

Подготовленную основу положить на противень, смазанный оливковым маслом.

Для начинки очистить луковицы и нарезать их тонкими кольцами. Из сладкого перца удалить сердцевину. Вымыть мякоть, обсушить и нарезать маленькими кубиками. Помидоры тоже вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей, при этом удалить плодоножки.

Корж равномерно смазать протертыми помидорами, сбрызнуть растительным маслом, посыпать солью, перцем, семенами тимьяна и майорана. Сверху уложить ломтики салями, кубики перца, кольца лука и дольки помидоров.

Сыр обсушить, нарезать тонкими ломтиками и уложить на пиццу.

Запечь в духовке на среднем огне и сразу подать к столу.

Пицца с перцем и консервированным зеленым горошком

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *2 стручка сладкого перца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 90 г майонеза, 3 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 60 мл растительного масла, 100 г сосисок, 150 г сыра, соль.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Перец очистить от семян и варить 5 мин. Зеленый горошек потушить в майонезе. Сладкий перец, помидоры, лук и морковь мелко нашинковать и перемешать. Добавить к овощной начинке соль и масло и разделить ее на 2 части. Сосиски отварить и мелко нарезать.

На тесто разложить часть начинки овощей, на нее – ровным слоем тушеный горошек, затем – остатки начинки. Посыпать тертым сыром и мелко нарезанными сосисками.

Поместить пиццу на 20–30 мин в разогретую до 120 °С духовку.

На консервах должны быть указаны срок годности, масса нетто (общая и отдельных компонентов, например: общая масса нетто – 200 г, а самого зеленого горошка – 130 г], производитель и реализатор с контактами.

Пицца «Кулинарный изыск»

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *100 г маринованных слив, по 3 моркови, яйца и луковицы, 4 картофелины, свекла, головка чеснока, пучок петрушки, 150 г сыра, 60 мл растительного масла, соль.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Отварить морковь, картофель, свеклу и яйца. Лук, чеснок и зелень мелко порубить. Овощи натереть на терке и смешать с зеленью. Сыр натереть на терке и смешать с мелко порубленными маринованными сливами.

Замороженную основу выложить на противень, смазанный маслом. Нарезанные овощи разложить на тесте. Посолить их, сбрызнуть растительным маслом и посыпать сырной массой. Поместить пиццу в разогретую до 150 °С духовку и выпекать 15 мин.

Пицца «Воспоминания о лете»

1 замороженная основа для пиццы.

Для начинки: *по 100 г квашеной капусты и колбасы, по 4 луковицы и кислых яблока, 150 г сыра, 1 пучок зелени.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Яйцо взбить с солью и сливочным маслом, добавить пропущенный через мясорубку творог и тщательно перемешать. Постепенно всыпать в тесто просеянную муку и вымесить тесто. Поставить его на 10 мин в холодильник.

Квашеную капусту отжать, лук мелко нарезать. Яблоки почистить, удалить сердцевинки и натереть на терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками и соединить с квашеной капустой, луком и яблоками. Сыр натереть на терке и смешать с рубленой зеленью.

Тесто положить на противень и придать ему нужную форму. Подготовленную начинку равномерно разложить на корж и посыпать тертым сыром. Посолить, поперчить.

Поместить пиццу в духовку и выпекать в течение 30 мин.

Пицца с помидорами

2 замороженные основы для пиццы.

***Для начинки: 600 г** консервированных помидоров, маленький пучок петрушки, несколько листочков базилика, оливковое масло, соль, перец.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Основу положить на противень, смазанный жиром.

Мелко нарезать петрушку и базилик. Положить на корж размельченные помидоры, зелень. Посолить, поперчить и полить маслом.

Поставить в духовку (250 °С) примерно на 20–25 мин.

Пицца «Палитра»

1 замороженная основа для пиццы.

***Для начинки:** 2 моркови, 4 картофелины, 1/2 кабачка, 250 г консервированной кукурузы, 200 г плавленого сыра.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Основу для пиццы выложить на смазанный маслом противень.

Отварить морковь, картофель и кабачок и мелко нарезать. Консервированную кукурузу смешать с сыром.

На тесто положить слоями тертый картофель, морковь, кабачок, чередуя с сыром. Полить все остатками плавленого сыра, смешанного с кукурузой.

Пиццу запекать в разогретой до 220 °С духовке 10 мин.

Пицца зерновая с кукурузой

2 замороженные основы для пиццы.

Для начинки: *6 ст. ложек консервированной кукурузы,* ***1*** *стручок зеленого сладкого перца, 2 небольшие луковицы, 200 г консервированного тунца, 150 г тертого сыра (чеддер или гауда), 200 г протертых консервированных помидоров, 2–3 дольки чеснока, 1–2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец.*

Для противня: *1 ст. ложка жира.*

Овощи почистить. Перец нарезать кубиками, луковицы измельчить, чеснок потолочь. Подготовленную основу положить в смазанную жиром форму.

Равномерно смазать протертыми помидорами, сбрызнуть растительным маслом. На них положить кубики сладкого перца, нашинкованный лук, толченый чеснок, зерна кукурузы и мясо тунца, посыпать молотым черным перцем и тертым сыром.

Запекать в предварительно нагретой духовке сначала при температуре 250 ˚С, а потом – при 200 ˚С.

Пицца «Рокфор»

1 замороженная основа для пиццы.

***Для начинки** : 3 яйца, 250 г консервированного зеленого горошка, 150 г острого сыра, 100 г брынзы, сок 1 лимона, пучок зелени, соль.*

***Для противня:** 1 ст. ложка растительного масла.*

Вареные яйца мелко порубить. Брынзу и сыр натереть на терке, смешать, добавить консервированный горошек. Посолить. Выложить начинку на тесто и посыпать сыром.

Поместить пиццу на 20 мин в духовку, разогретую до 200 °С. Горячее блюдо, полить соком лимона и украсить рубленой зеленью.

Пицца с маринованной капустой

300 г замороженного дрожжевого теста.

***Для начинки** : 300 г маринованной или квашеной капусты, 50 мл растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Потушить капусту на растительном масле до полуготовности. Сформовать из теста лепешку, смазать ее сливочным маслом и выложить тушеную капусту. Посолить, добавить специи. Приподнять края коржа. Выпекать пиццу до готовности в духовке.

Пицца «Банкет»

400 г замороженного дрожжевого теста.

***Для начинки** : по **3** яйца и помидора, **50** г консервированного зеленого горошка, 100 г сыра, соль.*

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Взбить яйца, посолить, добавить зеленый горошек и тертый сыр. Из дрожжевого теста сделать лепешки. В середину положить начинку и украсить ее помидорами. Запекать пиццу в духовке при температуре 200 °С 15 мин. Перед подачей полить майонезом.

Пицца сборная

300 г замороженного дрожжевого теста.

Для начинки: *по* ***50*** *г свежих и маринованных помидоров, огурцов и перца,* ***30*** *г маринованных морковок, 10 г сливочного масла, соль, специи.*

Для противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки на дольки. Перец нарезать на узкие кусочки, маринованные помидоры – кружками. Сформовать из теста лепешку, смазать сливочным маслом и выложить на нее все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Приподнять края коржа.

Выпекать пиццу до готовности в духовке при средней температуре.

Пицца овощная с сыром фонтина

2 замороженные основы для пиццы.

***Для чесночного соуса: 1** большая луковица, **2** ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты,*

*1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), по **2** ч. ложки орегано, тимьяна и свежего или сушеного базилика, 1 лавровый лист, соль, молотый перец.*

***Для начинки: 2** маленьких клубня фенхеля **(500** г), **300** г свежего или замороженного зеленого горошка, 200 г желтого стручкового перца,*

1 ст. ложка растительного масла, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, 100 г сыра фонтина, соль.

***Для противня:** 1 ст. ложка жира.*

Сварить томатный соус. Для этого очистить луковицу и мелко порубить ее. Разогреть в неглубокой кастрюле растительное масло и в течение 4 мин на слабом огне тушить в нем нарубленный лук. При помощи чесночного пресса выдавить очищенный чеснок. Положить томатную пасту и помидоры вместе с соком (раздавить их вилкой). Добавить пряности, зелень и лавровый лист. Довести до кипения и в течение 30 мин варить на слабом огне в открытой кастрюле до загустения. В конце варки лавровый лист вынуть.

Вскипятить подсоленную воду. Клубни фенхеля почистить, помыть и нарезать поперек тонкими кусочками. В течение 3 мин бланшировать их в кипящей воде, затем откинуть на сито.

Свежий горошек почистить, замороженный вынуть из упаковки. Вскипятить подсоленную воду, в течение 1–2 мин бланшировать в ней горошек, затем откинуть в сито, обдать холодной водой и дать ей стечь. Стручки перца почистить, помыть и нарезать мелкими кубиками. Разогреть растительное масло и в течение 3 мин тушить в нем нарезанные кубики перца. Почистить чеснок и при помощи специального пресса выдавить в перец.

Духовку нагреть до 220 ˚С. Подготовленную основу выложить на противень, смазанный жиром, и покрыть томатным соусом. Овощи равномерно распределить по тесту, посолить и поперчить. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу.

Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 25 мин.

Десерты

Десерт из винограда, груш и земляники

200 г винограда, 2 консервированные груши в сиропе, 150 г замороженной земляники, 200 мл сливок, сахарная пудра.

Виноград без косточек разрезать пополам. Груши нарезать кубиками, добавить виноград и размороженную землянику.

Влить сливки и посыпать сахарной пудрой.

Десерт из консервированных персиков

200 г консервированных персиков, 2 ст. ложки сушеной мяты, 400 мл воды, 10 г желатина, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сока лимона.

Для соуса: *2 яичных желтка, 200 мл сиропа от консервированных персиков, 1 ст. ложка сахара, 30 мл светлого рома, 4 ст. ложки взбитых сливок*

Вскипятить воду. Положить сушеную мяту в миску, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 15 мин.

Процедить настой через мелкое сито или 2 слоя марли.

Добавить в теплый мятный настой сахар, лимонный сок и желатин. Перемешать до полного растворения желатина.

Вынуть из сиропа 4 персика. Обсушить бумажными салфетками, затем нарезать тонкими поперечными пластинами.

Уложить персики в порционные формочки, влить мятный сироп с желатином. Поставить в холодильник минимум на 2 часа.

Приготовить соус. Желтки положить в жаростойкую миску, влить персиковый сироп. Поставить на водяную баню, добавить сахар и взбивать 5 мин.

Влить ром, взбивать еще 2 мин.

Десерт из черешни с яблоками

4 яблока, 2 стакана замороженной черешни, 100 г сметаны.

Яблоки нарезать кубиками, перемешать с размороженной черешней (без косточек), сверху залить сметаной.

Десерт из яблок и слив

2 яблока, 1 стакан консервированных слив, мед, 100 г сметаны.

Очищенные яблоки нарезать брусочками, из слив вынуть косточки и нарезать их дольками.

Полить все разведенным медом, перемешать и залить сметаной.

Десерт из свежих и консервированных фруктов

По 100 г свежих и консервированных фруктов, 2 ч. ложки меда, 50 мл кирша (водка с вишневым соком).

Нарезать свежие и консервированные фрукты, перемешать, добавить сок консервированных фруктов, мед.

Добавить кирша, подавать на стол в нарядной крюшоннице.

Праздничный десерт

1 банка (2 л) сливового компота, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 грецких ореха, 2 ст. ложки сметаны, 200 г мармелада.

Сливы выложить в блюдо. Молотые орехи смешать с сахарной пудрой, добавить сметану, хорошо взбить до образования пышной массы, залить ею сливы, сверху посыпать мелко нарезанным мармеладом.

Десерт с консервированными грушами

400 г сливочного пломбира, 100 г консервированных груш, 1 стакан сливок, 1/2 стакана миндаля.

Взбить сливки с помощью миксера. Обжарить миндаль и мелко растолочь.

Пломбир слегка размять, большую часть выложить в глубокую форму слоем в 2–3 см, сверху выложить половину консервированных груш, посыпать толченым миндалем.

Залить половиной взбитых сливок, выложить остатки груш, снова посыпать миндалем. Сверху выложить оставшуюся половину сливок и накрыть все слоем пломбира. Поставить форму с десертом на 10 мин в морозильную камеру.

Перед подачей блюда на стол погрузить форму в горячую воду, выложить готовый десерт на тарелку и обсыпать растолченными орехами.

Десерт из консервированных слив

1 л банка консервированных слив, 100 г сметаны, 50 г сахарной пудры, ванилин.

Сливы из компота разрезать, удалить косточки, полить охлажденной сметаной, взбитой с сахаром и ванилином (сметану можно заменить мороженым). Сразу подать к столу.

Желе с маринованными яблоками

4–5 маринованных яблок, 3 стакана маринада, 1 ст. ложка желатина, 1/2 стакана воды.

Желатин замочить холодной кипяченой водой на 40–45 мин, затем подогреть до полного растворения и влить в маринад, перемешать. Яблоки нарезать дольками, уложить в вазу, залить маринадом с желатином и охладить.

Желе из консервированного компота

1 банка (500 мл) компота из сухофруктов, 11/2 ч. ложки желатина.

Предварительно замоченный на 40–45 мин в холодной воде желатин влить в жидкость от компота, перемешать, довести до кипения. Фрукты уложить в вазу послойно и залить желатином.

Желе из крыжовенного пюре

4 ст. ложки пюре из крыжовника, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка желатина, 3 1/2 стакана воды.

Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40–45 мин. В кипящую воду всыпать сахар, выложить крыжовенное пюре, влить, помешивая, разведенный желатин. Снять желе с огня и разлить в формы, охладить. На стол подавать со взбитыми сливками.

Желе многослойное из замороженных ягод

100 г замороженных ягод (клубники, клюквы, черной смородины), 1 лимон, 1 апельсин, 3 ст. ложки сахара, 12–15 г желатина, 500 мл воды.

Из размороженных ягод приготовить сок.

Мезгу залить горячей водой, затем довести до кипения, проварить на слабом огне, отвар процедить.

В отвар добавить сахар, довести до кипения, снять пену. Влить растворенный желатин и охлажденный сок, размешать, процедить, разлить в формы слоем 2 см и охладить.

На застывший слой желе положить ломтики апельсина, долить желе, сочетая по цвету и вкусу.

Поставить в холодильник. Перед подачей на стол украсить ягодами, полить сиропом.

Фруктовый сок или сироп из красного может стать фиолетово-чернильного цвета – это результат окисления, такие компоты и маринады вполне пригодны для употребления и безопасны.

Фигурное фруктовое желе

2 стакана апельсинового сока, 2 ст. ложки сахара, 1/4 стакана желатина.

Выложить дно и стенки прямоугольной формы размером 18х27 см алюминиевой фольгой. Кисточкой смазать форму растительным маслом.

В кастрюле среднего размера с толстым дном развести в соке сахар. Посыпать сверху желатином. Нагревать на слабом огне, помешивая, не доводя до кипения, до полного растворения сахара и желатина.

Затем довести до кипения и кипятить в течение 1 мин. Сразу же снять с огня. Вылить смесь в подготовленную форму. Поставить в холодильник на ночь.

Достать желе из формы. Выемками для печенья вырезать из желе различные фигурки. Охладить.

Мандариновое желе

2 баночки (315 мл) мандаринов в сиропе, 4 ст. ложки желатина, 250 мл натурального йогурта, 4 ст. ложки сахара.

Вынуть фрукты из сиропа. Взбить подготовленные мандарины в однородную массу (в кухонном комбайне или блендере).

Часть сиропа от консервированных мандаринов подогреть и всыпать в него желатин. Дать постоять 25 мин.

Желатин заранее замочить в сиропе от мандаринов (минут 30–40) и подогреть.

Добавить в пюре из мандаринов подготовленный желатин.

В фруктовую массу добавить натуральный йогурт, растаявший желатин и все тщательно перемешать.

Разлить желе из мандаринов по формочкам и поставить в холодильник на 2–4 ч.

Желе из замороженных вишен

200 г замороженных вишен, 140 г сахара, 30 г желатина, 10 г кислоты лимонной

Из размороженных вишен отжать сок. Оставшуюся массу положить в посуду, засыпать сахаром, а затем залить горячей водой и нагреть до кипения.

Готовый сироп процедить, ввести в него желатин и при непрерывном помешивании вновь нагреть до кипения.

После того как сироп закипит, нагревание прекратить, соединить сироп с вишневым соком, добавить лимонную кислоту, профильтровать и охладить.

Желе из замороженной клюквы или смородины

140 г замороженной клюквы или смородины, 140 г сахара, 30 г желатина, 10 г кислоты лимонной

Размороженные ягоды протереть или отжать. Полученный сок поставить на холод. Оставшуюся массу залить горячей водой и варить в течение 10 мин. Приготовленный отвар процедить, растворить в нем сахар, вновь нагреть до кипения, удалить с поверхности сиропа пену, ввести в него подготовленный желатин и тщательно размешать до полного его растворения. Затем сахарно-желатиновый сироп соединить с ягодным соком, профильтровать, разлить в формы и охладить.

В желе из смородины для улучшения вкуса можно добавить небольшое количество лимонной кислоты.

Желе из замороженной малины или земляники

200 г замороженной малины или земляники, 150 г сахара, 30 г желатина, 10 г кислоты лимонной

Приготовить сахарно-желатиновый сироп, погрузить в него подготовленные ягоды, довести до кипения, снять с плиты. Затем настаивать сироп в течение 12–15 мин.

Готовую смесь профильтровать. Для улучшения вкуса в смесь перед охлаждением можно добавить лимонную кислоту.

Желе из консервированных персиков

500 г консервированных персиков, 400 м сиропа от персиков, 50 г сахара, 30 г желатина, 10 г кислоты лимонной

Персики нарезать тонкими дольками. Сироп от консервированных персиков развести водой, добавить в него сахар, после чего нагреть до кипения, соединить с желатином, ввести лимонную кислоту, после чего профильтровать. Подготовленную смесь разлить в формочки слоем 1–1,5 см дать застыть.

Сверху на желе красиво разместить дольки персиков, залить их таким же слоем смеси и, после того как второй слой желе застынет, заполнить формочки смесью доверху, после чего хорошо охладить.

Желе из свежих мандаринов и консервированных слив

350 г мандаринов, 150 г консервированных слив, 120 мл сиропа от фруктов, 100 г сахара, 30 г желатина, 10 г кислоты лимонной

Способ приготовления этого желе такой же, как описано в рецепте «Желе из консервированных персиков». Мандарины очистить от кожицы и белых волокон, разделить на дольки или нарезать тонкими кружочками.

Желе из замороженной клюквы

1 стакана замороженной клюквы, 1 стакан сахара, 30 г желатина, 1 г лимонной кислоты.

Из размороженных ягод отжать сок, добавить сахар, нагреть до кипения и перемешать. Снять пену, добавить подготовленный желатин, снова прокипятить, профильтровать, разлить в формы или вазочки и охладить. Для сохранения яркой окраски при кипячении можно добавить лимонную кислоту.

Желе разноцветное

1 стакан клюквенного сока или красной смородины, 1 стакан тыквенного или мандаринового сока, 25 г желатина (1 пакетик), 1 стакан сахара.

Половину желатина залить красным соком, другую половину – желтым соком и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавляя по полстакана сахара, до растворения желатина. Наполнить желе формы и дать застыть в холодильнике.

Желе ИЗ консервированных персиков

250 г консервированных персиков, 200 мл сиропа от персиков, 25 г сахара, 15 г желатина, 300 мл воды, лимонная кислота.

Сироп от консервированных персиков развести водой, всыпать сахар и нагреть до кипения.

Затем, постоянно перемешивая, влить замоченный желатин, прибавить лимонную кислоту и процедить. Охладить. Половину подготовленной смеси разлить в формочки и дать застыть. На образовавшееся желе выложить нарезанные дольками персики и залить оставшейся смесью.

Готовое желе выложить на тарелки и подать к столу.

Малина в желе из замороженной красной смородины

400 г замороженной красной смородины, 1/2 л воды, 300 г замороженной малины, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка желатина.

Желатин намочить в 1 /2 стакана холодной воды и поставить на край плиты, чтобы он разошелся.

Размороженную красную смородину размять в миске и отжать из нее сок.

Выжимки залить горячей водой и снова отжать. Соединить жидкость с сахаром и растворенным желатином.

В полузастывшее желе добавить малину и оставить до полного застывания. Готовое желе выложить на тарелку.

Желейный десерт с консервированными фруктами

1 стакана апельсинового сока, 1 стакан виноградного сока, 6 желтков, 1 ст. сахара, 300 г консервированных фруктов, 1 лимон, 100 мл рома, 2 ст. ложки быстрорастворимого желатина, 100 мл горячей кипяченой воды.

Желтки растереть с сахаром на водяной бане. Желатин растворить в горячей кипяченой воде и охладить при комнатной температуре. Апельсиновый сок смешать с виноградным и довести до кипения, непрерывно помешивая ввести желтки и варить на маленьком огне, помешивая, 15 мин. Слегка охладить.

Ввести в массу желатин, сок и натертую цедру лимона и ром, все тщательно перемешать.

Разлить десерт в креманки и оставить в холодильнике, пока полностью не застынет.

Готовый десерт украсить консервированными фруктами.

Йогурт взбитый из замороженной клубники

250 г замороженной клубники, 250 мл холодного молока, 250 мл натурального или клубничного йогурта, 2 большие ст. ложки ванильного или сливочного мороженого, 1 киви (по желанию).

Отложить 4 крупные ягоды клубники для украшения.

Смешать молоко, йогурт, клубнику, мороженое и взбить миксером до получения однородной массы. Разлить полученную смесь в стаканы.

Украсить оставшимися ягодами клубники и дольками киви.

Фрукты со сливками

200 мл густых сливок, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 *ст. ложки ванильного сахара, консервированные фрукты или ягоды.*

В кастрюлю влить густые сливки, поставить ее на лед или в холодную воду и взбить миксером до образования густой пены.

Затем положить в них сахарную пудру и ванильный сахар, размешать и тут же подавать на стол, иначе сливки могут отстояться и сделаться жидкими.

Взбитые сливки можно подать с консервированными фруктами или ягодами.

Яблоки взбитые

200 г яблочного пюре, 1–2 яичных белка, 6–8 ст. ложек сахара, взбитые сливки или варенье.

Яблочное пюре смешать с яичным белком и сахарным песком. Взбить в миксере. Полученную массу можно подавать со взбитыми сливками или с вареньем.

Ананасовый крем

500 г консервированных ананасов, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки.

Тщательно перемешать желтки, сахар и муку. Развести полученную смесь сиропом из консервированных ананасов.

На водяной бане, помешивая, приготовить густой крем. Яичные белки взбить с сахаром в густую пену.

В горячий ананасовый крем вмешать взбитые белки.

Добавить 2/3 ананасов, предварительно нарезанных мелкими кусочками, перемешать.

Выложить крем в креманки и охладить в холодильнике приблизительно в течение 20 мин.

Перед подачей на стол десерт украсить оставшимися кусочками ананасов.

Сливочный пломбир с ананасами

800 г консервированного ананаса, 1 стакан сахарного песка, 2 брикета сливочного пломбира, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Форму обсыпать сахарной пудрой, выложить дно ломтиками ананаса так, чтобы между ними не было пустого места, сверху положить слой пломбира, плотно умять ложкой.

Стенки формы обложить ломтиками ананаса. На слой пломбира снова положить слой ананаса, затем снова слой пломбира – и так заполнить форму доверху. Поставить в морозильник на сутки.

Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем и выложить содержимое на блюдо.

Крем из замороженной клубники со сливками

800 г замороженной клубники, 600 г сахара, 2 ст. ложки желатина, 1/2 стакана воды для желатина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 л жирных сливок.

Размороженную клубнику протереть через сито, смешать с сахаром и лимонным соком, влить распущенный желатин. Охладить на льду, непрерывно взбивая венчиком.

Когда клубничная масса начнет густеть, соединить со взбитыми сливками, осторожно вымешать и выложить в форму. Охладить.

Перед подачей форму на несколько секунд опустить в горячую воду, перевернуть ее на тарелку и выложить крем.

По краю тарелки разложить ягоды клубники.

Крем абрикосовый

500 г абрикосового пюре, 500 г сахара, сок из 1 лимона, 300 г сливок, 3 ст. ложки желатина.

Абрикосовое пюре проварить с сахаром до густоты, беспрерывно мешая. Остудить, добавить лимонный сок, разведенный в 3 ст. ложках желатина, хорошо вымешать и осторожно соединить со взбитыми сливками.

Выложить в форму и поставить в холодильник на 3 ч. Подавать, выложив на плоскую тарелку.

Чем меньше продукт был заморожен, тем лучше. Оптимальный срок хранения замороженных фруктов и овощей – до полугода.

Миндальный крем с замороженной земляникой

500 г замороженной земляники, 100 г сахара, 4 плода горького миндаля, 8 плодов сладкого миндаля, 30 г крахмала, 1 яйцо, 1/4 л молока, 1/4 л сливок, соль.

В подготовленную землянику всыпать половину порции сахара.

Для приготовления крема натереть миндаль. Яичный желток, крахмал смешать с небольшим количеством молока. В оставшееся молоко влить сливки, добавить миндаль и сварить.

Затем всыпать остальной сахар, влить разведенный крахмал, немного поварить.

Яичный белок взбить со щепоткой соли и ввести в почти охлажденный крем.

Приготовленным кремом залить землянику.

Персики с яичным кремом

4 консервированных персика, 2 небольших стаканчика яичного ликера, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, щепотка ванили с сахаром, 2 ст. ложки миндаля.

Подготовленные персики нарезать узкими полосками. Яичный ликер, яйцо, сахар, ваниль хорошо смешать.

Полученным кремом полить персики и посыпать измельченным миндалем.

Персики консервированные с мороженым

4 консервированных персиков в сиропе, 1 стакан густых сливок, 400 г мороженого, 1 киви, 4 ломтика консервированного ананаса.

Персики вместе с сиропом взбить в миксере, разложить по фужерам. Сверху выложить слой мороженого (до половины фужера), затем положить взбитые сливки и снова слой мороженого.

Оформить кружочками киви и ломтиками ананаса.

Ананасы со взбитыми сливками

125 мл ананасового сока, 10 г желатина, 4 кружочка консервированного ананаса, 50 г сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка крахмала, 200 мл взбитых сливок.

Сок подогреть, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды желатин. На дно кастрюли положить кружочки ананаса. Взбить яйца с сахаром и крахмалом и влить в сок. Смесь, помешивая, еще раз подогреть, но не кипятить. Затем, не переставая помешивать, остудить, ввести взбитые сливки и залить ананасы.

Блюдо подать охлажденным.

Запеканка вермишелевая фруктовая

3 стакана вермишели, 2 ст. ложки яблочного пюре, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

В кипящую подсоленную воду всыпать вермишель, сварить до полуготовности, отбросить на дуршлаг, влить горячее молоко, положить сливочное масло (2 ст. ложки), перемешать, охладить.

Яблочное пюре взбить с яйцами до образования однородной массы, добавить в вермишель, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, сверху полить сметаной.

Выпекать в горячей духовке. На стол подавать со сметаной или вареньем.

Запеканка рисовая фруктовая

11/2 стакана риса, 2 ст. ложки яблочного пюре, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 15 грецких орехов, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды до полуготовности, отбросить на дуршлаг, положить сливочное масло (2 ст. ложки), влить молоко, перемешать, охладить.

Яйца взбить с яблочным пюре до образования однородной массы, добавить в рис, перемешать, выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями лист, сверху полить сметаной, посыпать молотыми орехами. Выпекать в духовке при умеренной температуре.

На стол подавать со сметаной или вареньем.

Малай фруктовый

2 стакана кефира, 8 ст. ложек кукурузной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки яблочного пюре, 1/2 ч. ложки соды.

В кефир добавить яйцо, соду, растительное масло (1 ст. ложку) и взбить до образования пышной пены, затем всыпать муку, положить яблочное пюре, хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму.

Выпекать в духовке при умеренной температуре. На стол подавать со сметаной.

Котлеты из яблочного пюре

4 ст. ложки яблочного пюре, 2 яйца, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла.

Яйца взбить с яблочным пюре до образования однородной массы, добавить манную крупу, перемешать, дать постоять 30 мин.

Полученную массу разделить на 12 частей, сформовать котлеты, обвалять их в муке и поджарить.

Суфле из крыжовника

500 г крыжовника, протертого с сахаром, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Яичные желтки растереть с сахаром, положить 2–3 ч. ложки крыжовника, муку, хорошо перемешать, добавить оставшийся крыжовник и проварить 3–5 мин, непрерывно помешивая.

Снять с огня, ввести взбитые белки, выложить полученную массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Запекать при невысокой температуре. На стол подавать с фруктовым соусом.

«Лакомка»

4 ст. ложки варенья из черноплодной рябины, 4 ст. ложки риса, 10 грецких орехов, сахарный песок.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды до полуготовности, выложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 3–5 мин.

Охладить, добавить варенье, немного сахара, перемешать, выложить в тарелку горкой, посыпать молотыми орехами и украсить ягодами рябины.

Манный пудинг с вареньем

2 стакана молочной смеси с манной крупой, 2 яйца, 4 ст. ложки варенья из черноплодной рябины, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Из молочной смеси сварить густую кашу, охладить, добавить желтки, хорошо перемешать. Белки взбить, помешивая, ввести в манную кашу. Полученную массу разделить на две части.

Одну часть поместить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху покрыть тонким слоем варенья, затем выложить оставшуюся часть манной каши, сверху смазать сметаной.

Выпекать до образования румяной корочки.

Бабка фруктовая

1 банка компота из сухофруктов, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 черствый батон, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сахарного песка.

Батон при помощи стакана нарезать кружочками толщиной 0,5 см, обмакнуть их в жидкость из компота и поместить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму в один ряд, затем выложить фрукты. Яйца взбить с 1 ст. ложкой сметаны, полученной массой залить фрукты, следующий слой из кружочков хлеба смазать сметаной и посыпать сахаром.

Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Быстрый пирог

600 г яблочного пюре, 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки ягодного (клубничного, малинового) варенья.

Яблочное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар *(1/2* стакана), проварить на слабом огне 10–12 мин. Белки яиц хорошо взбить, смешать с пюре, полученную массу выложить в смазанную маслом форму и посыпать сверху сахаром. Запекать в духовке 12–15 мин.

Когда пирог остынет, украсить его ягодами из варенья.

Сливы в ванильном соусе

1 банка (1 л) маринованной сливы, 2 стакана молока, 2 ч. ложки крахмала, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 2 яйца.

Молоко довести до кипения, всыпать сахарный песок, ванильный сахар, влить предварительно разведенный молоком крахмал, прокипятить, охладить, добавить яичные желтки, хорошо перемешать.

Соусом полить выложенные в вазочки сливы.

Яблоки и сливы со взбитой сметаной

2–3 маринованных яблока, 8-10 маринованных слив, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры, 10 грецких орехов.

Орехи очистить, пропустить через мясорубку. Сметану с сахарной пудрой и орехами (2/3 нормы) взбить до образования пышной массы.

Яблоки, нарезанные дольками, и сливы уложить послойно, сверху покрыть взбитой сметаной и посыпать молотыми орехами.

Ананас с белковой пеной

500 г консервированного ананаса, 4 яичных белка, 3/4 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, взбитые сливки, шоколад для украшения.

Яичные белки, ванильный сахар и сахарный песок взбить в густую пену, затем добавить мелко нарезанный ананас.

Готовую пену выложить в бокалы и украсить взбитыми сливками, кусочками ананаса и шоколадом.

Взбитые замороженные ягоды с молоком

1 стакан замороженных ягод, 2 яичных белка, 3 ст. ложки сахара.

В размороженные ягоды добавить сахар, белки и взбить в миксере. Разложить по креманкам.

Груши в шоколадном соусе

4 консервированной груши в сиропе, 100 г творога, 2 ст. ложки толченого фундука, 2 ст. ложки меда, 2 яичных желтка, немного толченых семян кардамона,

Для соуса: *100 г шоколада, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки бренди (коньяка), 2 ст. ложки сметаны.*

Хорошо растереть творог, фундук, желтки и кардамон. Разогреть духовку до 190 °С.

Нафаршировать груши творожной смесью и сложить в форму для выпечки. Выпекать в духовке 25 мин.

Для приготовления соуса в небольшой кастрюльке растопить на медленном огне при непрерывном помешивании шоколад, сметану, масло и бренди.

Груши выложить на блюдо, разрезать пополам, залить шоколадным соусом и немедленно подавать.

Грецкие орехи с замороженной малиной

2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан сахарной пудры, 2 стакана замороженной малины, 800 мл растительного масла (для фритюра).

Грецкие орехи очистить от скорлупы, с ядер снять кожу (для этого замочить на 10–15 мин в горячей воде).

Очищенные ядра ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной пудрой, поджарить во фритюре, вновь откинуть на дуршлаг и охладить.

Перед подачей на стол грецкие орехи осторожно смешать с размороженной малиной и уложить горкой в вазу или в глубокую тарелку.

При желании в блюдо можно добавить 2–3 ст. ложки сиропа или фруктового сока.

Напитки

Кефир фруктовый

3 стакана кефира, 1/2 стакана клубники, протертой с сахаром, 4 ст. ложки варенья из черноплодной рябины.

В кефир добавить протертую клубнику, хорошо взбить, разлить по стаканам, сверху положить варенье из черноплодной рябины.

Виноградный сок с йогуртом

1/2 стакана охлажденный виноградный сок, 1/4 стакана натурального йогурта, 1 стакан замороженного красного винограда.

В блендере смешать виноградный сок, йогурт и виноград до однородной массы. Подавать сразу же.

Кисель с яблочным пюре

4 ст. ложки яблочного пюре, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки сахарного песка.

В кипящую воду (4 стакана) добавить предварительно разведенный крахмал, проварить 2–3 мин на слабом огне, положить яблочное пюре, хорошо размешать, снять с огня.

Разлить по стаканам, посыпать сахаром, охладить.

Слоеный кисель

Для молочного киселя: *1 1/2 стакана молока, 4 ч. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала.*

Для киселя из соков: *1 стакан сока, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки крахмала.*

В кипящее молоко всыпать сахар, добавить разведенный 2 ст. ложками воды крахмал и сварить кисель. Так же сварить густой кисель из вишневого и морковного соков.

В стаканы налить молочный кисель *(1/* стакана), охладить, затем долить кисель из вишневого сока, не совсем загустевший, охладить и добавить густой кисель из морковного сока.

Кисель со сливами

1 банка (1 л) маринованной сливы, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1/2 стакана сливок.

В кипящую воду (2 стакана) всыпать сахар, размешать до полного растворения, добавить предварительно разведенный крахмал и варить 2–3 мин, влить маринад, довести до кипения и снять с огня. В каждый стакан положить 2–3 сливы, залить киселем, охладить.

На стол подавать со сливками.

Кисель из крыжовника

4 ст. ложки крыжовника, протертого с сахаром, 2 ст. ложки картофельного крахмале, 1/2 порошка ванильного сахара.

В протертый крыжовник всыпать ванильный сахар, перемешать. В кипящую воду (4 стакана) влить предварительно разведенный крахмал, довести до кипения, добавить крыжовник, перемешать.

Когда кисель снова закипит, снять его с огня.

Кисель с айвовым вареньем

2 *ст. ложки айвового варенья, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ч. ложка лимонного сока.*

В кипящую воду (4 стакана) всыпать сахар, размешать, добавить предварительно разведенный крахмал, довести до кипения. Положить айвовое варенье, все хорошо перемешать.

Когда кисель закипит, снять его с огня, влить лимонный сок и размешать.

Кисель с томатной пастой

2 *ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

В кипящую воду (3 1/2 стакана) всыпать сахар, размешать, добавить предварительно разведенный крахмал, довести до кипения. Выложить томатную пасту, перемешать.

Когда кисель закипит, снять ею с огня, разлить по стаканам и посыпать сахарной пудрой.

Кисель тыквенно-морковный

2 *ст. ложки пюре из тыквы, 1 ст. ложка пюре из моркови, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты.*

Воду (3 *1/2* стакана) довести до кипения, всыпать сахар, влить предварительно разбавленный крахмал, варить 2–3 мин. Добавить лимонную кислоту, пюре из тыквы и моркови, перемешать.

Снять с огня и охладить.

Кисель из яблочного пюре

2 *ст. ложки пюре из яблок, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 стакан яблочного сока.*

В кипящую воду (3 стакана) всыпать сахар, ввести предварительно разведенный крахмал, проварить 2–3 мин, добавить пюре из яблок, довести до кипения.

Снять с огня, охладить, влить яблочный сок, перемешать.

Кисель из вишневого сока со свеклой

1 ст. ложка маринованной свеклы, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1/2 стакана вишневого сока.

В кипящую воду (3 *1/2* стакана) добавить сахар, предварительно разведенный крахмал, протертую свеклу. Когда кисель закипит, помешивая, влить вишневый сок. Снять с огня и охладить.

Кисель молочный с земляничным пюре

4 столовые ложки пюре из земляники, 3 стакана молока, 1 ст. ложка картофельного крахмала.

Молоко довести до кипения, влить предварительно разведенный крахмал, проварить 2–3 мин, добавить пюре из земляники, перемешать. Закипевший кисель снять с огня и охладить.

Кисель из березового сока со сливами

21/2 стакана березового сока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 8-10 маринованных слив.

Воду (1 *1/2* стакана) закипятить, всыпать сахар, влить предварительно разведенный крахмал, проварить 2–3 мин, добавить березовый сок, вновь довести до кипения и снять с огня.

Сливы выложить в вазочку, залить киселем и охладить.

Кофейный напиток с виноградным соком

2 ч. ложки растворимого кофе, 1/2 стакана виноградного сока, 1 ст. ложка сахарного песка.

Кофе смешать с сахаром, добавить чайную ложку кипятка и хорошо растереть. Долить 3 стакана кипятка, посуду накрыть.

В охлажденный кофе влить виноградный сок, перемешать.

Медовый напиток с березовым соком

2 *ст. ложки меда, 11/2 стакана березового сока, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты.*

В кипяченую воду (2 стакана) положить мед, размешать до полного растворения, добавить березовый сок, лимонную кислоту, еще раз размешать.

Охладить готовый напиток.

...

Если замороженные фрукты превратились в однородную массу, это значит, что в процессе транспортировки и хранения продукт размораживался.

Медовый напиток с вишневым соком

2 *ст. ложки меда, 1 стакан вишневого сока.*

В кипяченую воду (3 стакана) положить мед, размешать до полного растворения, добавить вишневый сок, вновь размешать. Охладить и разлить по бокалам.

Медовый напиток с виноградным соком

2 *ст. ложки меда, 2 стакана виноградного сока.*

В кипяченую воду (2 стакана) положить мед, размешать до полного растворения, добавить виноградный сок, размешать еще раз. Охладить напиток и разлить по бокалам.

Медовый напиток с морковным соком

2 ст. ложки меда, 1 стакан морковного сока, 2 ч. ложки лимонного сока.

В кипяченую воду (3 стакана) положить мед, влить морковный сок, размешать до полного растворения меда, добавить лимонный сок, снова размешать. Охладить.

Черносмородинный напиток с молоком

1 стакан сока черной смородины, 2 стакана молока, 1 яйцо, сок 1 лимона.

Желток хорошо взбить, постепенно доливая молоко, затем добавить сок черной смородины и лимона, все хорошо размешать. Готовить непосредственно перед употреблением.

Черносмородинный напиток с кефиром

2 стакана кефира, 1 стакан сока черной смородины, 2 ч. ложки сахарной пудры, 4 кубика льда.

В охлажденный кефир (простоквашу) влить сок черной смородины, всыпать сахарную пудру, все хорошо размешать (лучше в миксере). Разлить по стаканам и добавить по кубику льда.

Черносмородинный напиток с медом

1 стакан сока черной смородины, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка меда, 4 кубика льда.

Желтки взбить, добавить мед, перемешать, влить сок и охлажденное кипяченое молоко, хорошо все размешать. Разлить по стаканам и добавить по кусочку льда.

Напиток фруктовый

4 ч. ложки варенья из айвы, 4 ч. ложки варенья из яблок, 3 *стакана охлажденного кефира.*

В кефир добавить варенье, взбить до образования пышной массы. Готовить перед употреблением.

Напиток десертный

1/2 г стакана гранатового сока, 1/2 стакана мандаринового сока, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 стакана газированной воды, 4 кубика льда. 2 ст. ложки воды и сахар прокипятить, охладить.

В эмалированную посуду влить соки, сахарный сироп, хорошо все перемешать, добавить газированную воду.

Полученный напиток разлить по стаканам, в каждый положить по кусочку льда.

Напиток яблочный

1 1/2 стакана осветленного яблочного сока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 4 кубика льда.

В кипящую воду (2 стакана) всыпать сахар, прокипятить сироп, охладить, всыпать лимонную кислоту.

В эмалированную или стеклянную посуду влить яблочный сок, добавить сахарный сироп, перемешать, разлить напиток по стаканам, в каждый положить по кусочку льда.

Молочный напиток с яблочным пюре

2 ст. ложки яблочного пюре, 3 стакана охлажденного молока, 1 ст. ложка сахарного песка, корица.

Яблочное пюре смешать с сахаром и корицей, взбить до образования пышной массы и, интенсивно помешивая, ввести в молоко, все хорошо взбить.

Молочный напиток из замороженной клубники

3 *стакана цельного молока, 100 г замороженной клубники, сахар.*

В молоко добавить размороженную клубнику, протертую с сахаром. Взбить в миксере и разлить по бокалам.

Молочный напиток с тыквенным пюре

3 *стакана охлажденного молока,* 3 *ст. ложки консервированного пюре из тыквы, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 ч. ложки сливочного мороженого, соль.*

В пюре из тыквы добавить сахар, соль. Выложить пюре в молоко, взбить до образования пышной массы, разлить по стаканам, сверху положить мороженое.

Молочный напиток с крыжовником

3 стакана охлажденного молока, 3 ст. ложки крыжовника, протертого с сахаром, 1 яйцо, 2 ч. ложки сахарной пудры, корица.

Желток смешать с протертым крыжовником, добавить корицу, полученную массу выложить в молоко, взбить, разлить по стаканам и посыпать сахарной пудрой.

Томатный напиток с картофелем

21/2 стакана томатного сока, 3 *средних клубня картофеля, соль.*

Картофель очистить, помыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить и протереть с отваром, охладить, влить томатный сок, перемешать. На стол подавать в холодном виде.

Айвовый напиток

4 ст. ложки айвового варенья, 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, лимонная кислота.

Желток растереть с медом. В кипящую воду (3 *1/2* стакана) добавить лимонную кислоту, айвовое варенье, все хорошо перемешать, довести до кипения.

Снять с огня, и, помешивая напиток, тонкой струей ввести желток, охладить.

Мандариновый напиток

1-й вариант

1 стакан мандаринового сока, 1 бутылка газированной воды, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 кубика льда.

В кипяченую воду добавить сахар, мандариновый сок, перемешать. Разлить по стаканам, долить сладкой воды, положить по кусочку льда.

2-й вариант

1 стакан мандаринового сока, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 кубика льда.

В кипяченую воду (2 стакана) добавить мандариновый сок, сахар, все хорошо перемешать, влить сливки и взбить. Разлить по стаканам, положить по кусочку льда.

Вишнево-клубничный напиток

1 стакан вишневого сока, 2 ст. ложки клубники, протертой с сахаром, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка.

Желток растереть с сахаром до образования пышной массы, добавить клубнику, перемешать. Воду (2 *1/2* стакана) довести до кипения и тонкой струей, помешивая, влить в яично-фруктовую смесь, добавить вишневый сок, охладить.

Тыквенный напиток

4 ст. ложки пюре из тыквы, 1 ч. ложка рисовой муки, 1 стакан сливок.

В кипящую воду (3 стакана) ввести предварительно разведенную в небольшом количестве воды рисовую муку, варить на слабом огне

3-5 мин, добавить пюре из тыквы, перемешать, довести до кипения, снять с огня. На стол подавать со сливками.

Напиток из сливок и замороженной клубники

500 мл сливок, 1/2 кг замороженной клубники, сахар по вкусу.

Размороженную клубнику протереть через сито и растереть с сахаром так, чтобы сахар совершенно растворился.

Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи держать в холодильнике.

Напиток из замороженной клубники

500 г замороженной клубники, 500 мл молока, сахар по вкусу, 1/2 стакана сливок.

Размороженную клубнику протереть через сито, добавить молоко, сахар по вкусу, размешать, разлить в высокие фужеры, остудить в холодильнике. Перед подачей взбить сливки и разложить их сверху в фужеры.

Подавать напиток очень холодным.

Напиток из замороженной малины

600 г замороженной малины, сахар по вкусу, молоко и сливки.

Размороженную малину сложить в миску и хорошо размять пестиком, деревянной ложкой или толкушкой. Влить 1 л воды, тщательно размешать, сложить массу в полотняный мешочек и отжать, добавить в отжатый сок сахар по вкусу, разбавить наполовину молоком или сливками.

Держать до подачи в холодильнике и подавать очень холодным.

Напиток из из замороженной земляники

1 1/2 стакана замороженной земляники, 1 л воды, 1/2 стакана сахара, сок красной смородины.

Дать ягодам оттаять, размять, выдавить сок, процедить через марлю. Выжатые ягоды залить водой, вскипятить, добавить сахар и сок.

По вкусу можно добавить сок красной смородины.

Напиток из яблочного сока

1 1/5 л яблочного сока, 30 г сахара, 2 г лимонной кислоты, 800 мл

воды.

В охлажденной кипяченой воде растворить сахар, добавить яблочный сок и лимонную кислоту, растворенную в теплой воде (1:20), размешать и охладить.

Виноградно-гранатовый напиток

100 мл виноградного сиропа, 100 мл малинового сиропа, 100 мл гранатового сока, 100 мл сахара, 750 мл воды.

Воду вскипятить и засыпать сахар, добавить виноградный и малиновый сиропы, размешать и влить гранатовый сок.

Остудить и подавать к столу.

Напиток из замороженной клюквы

1,5 л воды, 1 стакан замороженной клюквы, 1/2 стакана сахара.

Размороженную клюкву размять, выдавить через марлю или сито сок. Выжимки залить холодной водой, вскипятить, процедить, добавить сахар, сок и остудить.

Напиток из из замороженной черной смородины

3 стакана воды, 500 г черной замороженной смородины, 150 г сахарного песка.

Воду вскипятить с сахарным песком и охладить. Размороженные ягоды протереть через мелкое сито и выжать в сок.

Перемешать с охлажденной водой и разлить в стаканы.

Вишнево-медовый напиток

100 мл вишневого сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки меда, соль, 100 мл молока.

Смешать вишневый и лимонный соки.

Затем добавить мед, соль, влить молоко и тщательно размешать.

Медовый напиток с замороженной земляникой

400 мл молока, 2 ст. ложки меда, 1/2 стакана замороженной земляники, соль.

Смешать молоко с медом и размороженной протертой земляникой, добавить соль и взбить до получения однородной массы.

...

Не терять вкус замороженным фруктам и ягодам помогает следующая процедура разморозки: оставьте ягоды остывать при комнатной температуре, не подогревайте их.

Молочный напиток с замороженной клубникой

150 г замороженной клубники, 1/2 стакана сахара, 2 стакана жирного молока.

Размороженные ягоды клубники нарезать, засыпать сахаром, оставить на 30–40 мин, залить молоком.

Подавать к столу охлажденным.

Напиток из замороженной клюквы

1,5 л воды, 1 стакан замороженной клюквы, 1/2 стакана сахара.

Размороженные ягоды размять, выдавить через марлю или сито сок. Выжимки залить холодной водой.

Затем вскипятить, процедить, добавить сахар, сок и остудить.

Напиток из шиповника с медом

1 ст. ложка сушеных плодов шиповника, 1 ст. ложка меда, 200 мл воды.

Плоды шиповника промыть, заварить в горячей воде и кипятить 10 мин.

Отвар с шиповником перелить в чистую стеклянную посуду и, накрыв ее марлей, оставить в темном месте на 10–12 ч. Смесь процедить, а плоды шиповника отжать.

К полученному напитку добавить мед и размешать.

Апельсиново-медовый напиток со сливками

1 яичный желток, 6 ст. ложек меда, 1 стакан апельсинового сока, сливки.

Взбить яичный желток, добавить мед, апельсиновый сок.

Затем хорошо размешать и долить сливками по вкусу.

Яблочно-грейпфрутовый напиток

1/2 стакана сахара, 1/2 стакана яблочного сока, 1/2 стакана воды, 1 стручок ванили (открыть и выскоблить), 1 стакан сока розового грейпфрута, 1 стакан яблочного сока, 3 *стакана содовой воды, 1 красное яблоко (нарезать тонкими кружками), кубики льда.*

Растворить сахар в яблочном соке с семенами ванили в кастрюльке, помешивая, на большом огне. Кипятить 1 мин. Полностью остудить.

Влить в кувшин, добавить сок грейпфрута, яблочный сок, газированную воду, кусочки яблока, лед. Перемешать.

Компот из замороженной черники

800 мл воды, 600 г замороженной черники, 2 стакана сахара.

Чернику положить в кипящий сахарный сироп и варить не более 1 мин.

Кастрюлю с компотом снять с огня, закрыть крышкой, охладить.

Компот из замороженной черешни

100 г замороженной черешни, 5 ч. ложек сахара, 1 стакан воды.

Черешню залить водой, добавить сахар и варить до размягчения ягод.

Компот из яблок

50 г сушеных яблока, 5 ч. ложек сахара, 1 стакан воды, 1/4 лимона.

Яблоки положить в кипящую воду, добавить сахар и варить до готовности.

В готовый компот можно добавить сок лимона.

Виноградный морс

1 л воды, 2 стакана виноградного сока, 40 г лимонного сиропа, 1/2 стакана сахара.

В воду добавить сахар и кипятить на слабом огне 2–3 мин, охладить и влить виноградный сок и лимонный сироп.

Охладить и подать на стол.

Морс из замороженной вишневый

2 стакана замороженной вишни, 2 л воды, 1 стакан сахара.

Из подготовленных вишен удалить косточки. Размять ягоды пестиком. Выделившийся сок слить в стеклянный сосуд, плотно закрыть его и поставить на холод. Вишни залить горячей водой, кипятить 10 мин.

Отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить и смешать с соком.

Мятный шербет

3 *ст. ложки сушеной мяты, 600 мл сливового сока, 600 мл воды, 6 ст. ложек сахарного песка, 1/4 лимона.*

Воду вскипятить с сахаром, всыпать сушеную мяту и дать настояться 1–2 ч. Затем отвар слить через плотную ткань, добавить сливовый и лимонный соки. Охлажденный шербет подавать в стаканах.

Апельсиновый крюшон

250 г сахара, 1 лимон, 250 мл апельсинового сока, 300 мл воды, 300 мл минеральной воды.

Насыпать сахар в кастрюлю и вылить туда воду. Снять цедру с четверти лимона и добавить ее в воду. Поставить на небольшой огонь, довести до кипения, затем увеличить огонь и кипятить 5 минут, постоянно помешивая.

Перелить сироп в кувшин и поставить в холодильник до полного остывания. Перед подачей на стол в сироп влить апельсиновый сок и минеральную воду.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка консервированных груш, 4 бутылки газированной воды.

С апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крюшонницу рядами все апельсины, пересыпав сахарным песком, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими кубиками.

Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок из-под груш, добавить нарезанные груши и залить все газировкой

Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крюшон нарзан, апельсинную натертую цедру и кусочки льда.

Крюшон лимонный с консервированной черешней

2 лимона, 500 г сахара, 2 банки (по 500 г) консервированной черешни, 4 бутылки газированной воды.

Снять теркой желтую цедру с лимонов. Лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки.

Сложить в эмалированную кастрюльку, засыпать сахарным песком, залить старкой, закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник.

За 1 ч до подачи залить газировкой, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить консервированную черешню с соком (одна банка должна быть с белой черешней, другая с красной). Если надо, добавить сахар.

В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку.

Крюшон из замороженной клубники

4 чашки замороженной клубники, 1 чашка сахара, 2 бутылки газированной воды, 3 ст. ложки лимонного сока, 3–4 кубика льда.

Клубнику выложить слоями в миску, пересыпав каждый слой сахаром, и оставить на 30 мин.

Залить клубнику газированной водой и лимонным соком, добавить лед и поставить на 1–2 ч в холодильник. Разлить крюшон по бокалам и подать.

Персиковый крюшон

680 г консервированных персиков, 1 чашка сахара, 3 *бутылки газированной воды, 2 ст. ложки дробленого льда, 2–3 свежих персика, 6–8 очищенных от кожицы и истолченных ядер персиковых косточек.*

Персики нарезать дольками или ломтиками. Выложить слоями в миску, пересыпав каждый слой сахаром, и оставить на 15–30 мин, после чего залить газированной водой.

Прибавить лед и поставить на 1 ч в холодильник. 2–3 спелых персика нарезать мелкими кусочками, прибавить ядра персиковых косточек.

Поставить на 1 ч в холодильник, затем процедить и вылить полученную жидкость в миску с остальными персиками. Разлить крюшон по бокалам и подать.

Если крюшон получился недостаточно сладким, добавить *1/2* чашки сахарного сиропа.

Морс из замороженной земляники

75 г замороженной земляники, 200 мл воды, 15–30 г сахара (в зависимости от зрелости ягод).

Ягоды размять деревянной ложкой и отжать сок.

Из выжимок приготовить отвар, процедить и добавить сахар (вместо него можно использовать мед в том же количестве).

В остывший отвар влить отжатый сок.

Морс из замороженной черники

1 стакан замороженной черники, сахарный песок.

Из размороженной черники отжать сок.

Полученный сок перелить в стеклянную банку и поставить в холодное место. Выжимки залить горячей водой с сахарным песком и кипятить 10–12 мин. Затем процедить через марлю, а отвар смешать с полученным соком.

Морс подается в охлажденном виде.

Морс яблочно-сливовый

1 кг кисло-сладких яблок, 250 г замороженных слив, 250 мл воды, сахар.

Мытые, очищенные от сердцевины и косточек яблоки пропустить через соковыжималку. У размороженных слив удалить косточки. Нарезать сливы дольками.

Яблочный сок развести водой, приправить сахаром по вкусу, добавить сливы. Охладить.

Вишневый коктейль с лимонным соком

3/4 стакана молока, 1/4 стакана вишневого сока, 1/2 ст. ложки лимонного сока, 3/4 ст. ложки сахара, соль.

Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, немного соли, прокипятить на слабом огне в течение 5 мин, затем охладить. Подготовленный сироп смешиваем с молоком и взбиваем венчиком.

Подавать на стол в охлажденном виде.

Яблочный коктейль с медом

1/2 стакана яблочного сока, 1/2 стакана пахты, 1 ст. ложка апельсинового сиропа, 1 ч. ложка меда, цедра лимона тертая на кончике ножа, сахар ванильный по вкусу

Яблочный сок соединить с пахтой, апельсиновым сиропом и медом. Полученную смесь взбить.

Добавить лимонную цедру, ванильный сахар и перемешать.

При подаче разлить коктейль по бокалам.

...

Покупайте замороженные продукты только в таких магазинах, в которых имеются необходимые условия для хранения данного продукта.

Витаминный коктейль из замороженных ягод

8 замороженных ягод клубники, 2 банана, 1 стакан апельсинового сока, лед.

Все ингредиенты смешать в блендере и перелить в стакан.

Клюквенно-черничный коктейль

1/4 стакана клюквенного сока, 240 г черничного йогурта, 1/2 стакана замороженной черники.

При помощи блендера измельчить чернику с йогуртом и клюквенным соком до однородного состояния.

Подавать на стол в стеклянном бокале, украсив целыми ягодками черники.

Коктейль из замороженной клубники и лимонада

1 стакан замороженной клубники (нарезанная половинками), 1 л лимонада.

В блендере пюрировать клубнику, а затем протереть ее через сито.

Соединить клубничное пюре с лимонадом, хорошо перемешать. Перед подачей охладить клубничный коктейль в холодильнике.

Подавать клубничный коктейль со льдом.

Коктейль из томатного сока и рассола

100 мл томатного сока, 30 мл рассола квашеной капусты, 20 мл лимонного сока, соль, перец, лед.

Смешать в предварительно охлажденные компоненты и подать в высоких стаканах с кубиками льда.

Коктейль из томатного и лимонного сока

120 мл томатного сока, 1 желток, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка измельченного чеснока или зеленого лука, соль, перец, лед.

Чеснок или зеленый лук растереть в ступке. Смешать с предварительно охлажденными другими компонентами.

Подать в высоком стакане с кубиками льда.

Коктейль из томатного сока с хреном

140 мл томатного сока, 2 ч. ложки лимонного сока, 10 г хрена, соль, перец, лед.

Смешать предварительно охлажденные компоненты и подать в высоком стакане с кубиками льда.

Острый томатный коктейль

400 г нарезанных консервированных томатов в собственном соку, 1 маленькая луковица, 2 острых зеленых перца, 120 мл апельсинового сока, 1/2 ч. ложка сахарной пудры, соль.

С помидоров снять кожицу, нарезать мякоть кусочками, поместите в емкость кухонного комбайна. Добавить мелко нарезанный лук, измельченный чили, апельсиновый сок, сок лайма, сахар и соль.

Смешать продукты до однородности, перелить в кувшин и охладить в течение 1 ч перед подачей.

Коктейль «Тропический»

400 мл апельсинового сока, 400 мл молока, 4 банана, 1 ст. ложка сахара, лед.

Все ингредиенты взбить миксером. После этого добавить лед и продолжить взбивать до тех пор, пока лед не превратится в крошку. Готовый коктейль разлить по бокалам.

Коктейль с консервированными персиками

500 г консервированных персиков в сиропе, 750 мл крепкого кофе, 120 мл сливок, 1 ст. ложка коричневого сахара, молотая корица, молотый имбирь.

Вынуть персики из сиропа. Смешать в миксере персики и половину кофе (1 мин). Взбить сливки.

Соединить в кастрюльке 250 мл холодной воды, сахар, корицу, имбирь и персиковый сироп. Довести до кипения на среднем огне. Кипятить 1 мин. Добавить персиковое пюре и оставшийся кофе. Хорошо перемешать.

Подавать коктейль со взбитыми сливками. Можно украсить апельсиновой кожурой.

Сливочно-клубничный коктейль

300 г замороженной клубники, 1 стакан сливок, 50 мл молока, 2 ст. ложки сахара, 10–15 кубиков льда.

Лед положить в полиэтиленовый пакет и с помощью скалки превратить в ледяную крошку. Все ингредиенты взбить в блендере и добавить лед.

Сливочно-вишневый коктейль

100 мл вишневого сока, 50 мл персикового сока, 100 мл сливок.

Все ингредиенты вбить в блендере, вылить в бокал. Украсить вишнями и зернами граната.

Абрикосовый коктейль

500 г мороженого, 300 мл абрикосового сока, 500 г консервированных абрикосов, морс.

Положить в бокалы мороженое, абрикосы, залить абрикосовым соком. Перед подачей долить бокалы яблочным морсом. Абрикосовый сок можно заменить персиковым.

Абрикосовый коктейль с лимонным соком

90 мл абрикосового сока, 10 мл лимонного сока, 50 г консервированных абрикос, лед.

Высокий стакан заполнить на 2/3 измельченным льдом, влить соки и тщательно перемешать. Украсить напиток абрикосами из консервированного компота.

Гранатовый коктейль с консервированными фруктами

1/2 стакана гранатового сока, 1/3 стакана виноградного сока, 50 г мороженого, 50 г консервированных фруктов.

В высокий стакан или бокал положить мороженое, добавить гранатовый сок, свежие или консервированные фрукты и залить виноградным соком. Подать, не размешивая, с ложечкой.

Апельсиновый коктейль

1 л молока, 50 г апельсинового сока, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Все ингредиенты взбить в миксере 1–2 мин. Разлить в бокалы.

Рябиновый коктейль с консервированными фруктами

1/2 стакана сока рябины, 1/3 стакана лимонного сока, 50 г мороженого, 50 г консервированных фруктов.

В высокий стакан или бокал положить мороженое, влить рябиновый сок, добавить консервированные фрукты и залить лимонным соком. Подать, не размешивая.

Смородиновые коктейль

1 ст. ложка сока ананаса, 1 ч. ложка лимонного сиропа, сок смородины, 1 долька лимона.

В бокал, наполненный кусочками льда наполовину, влить столовую ложку ананасного сока и чайную ложку лимонного сиропа. Долить смородиновым соком. Положить ломтик лимона.

Вишневый коктейль с лимонным соком

1/2 стакана вишневого сока или консервированного пюре из вишни, 1/4 стакана лимонного сока, 1 ломтик лимона, замороженная вишня, 1/2 стакана газированной воды, лед.

Вишневый сок (пюре), лимонный сок, лед смешать в миксере. Вылить в высокий стакан, украсить вишенками и долить газированную воду.

Апельсиновый коктейль с медом

100 мл апельсинового сока, 20 мл вишневого сока, 1 ч. ложка меда, 50 мл молочной высоротки, лед.

Растопить цветочный мед. Смешать с фруктовыми соками и молочной сывороткой. Тщательно перемешать состав с помощь миксера. Разлить в высокие бокалы и добавить лед или охладить напиток перед подачей.

Иллюстрации

Жареная свинина с кукурузой

450 г мякоти свинины, 450 г молодой кукурузы, консервированной в початках, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. хереса, 1 ст. л. соевого соуса, 1 1/2 ч. л. пшеничной муки, 1 ч. л. соли, 50 г стручковой зеленой фасоли, 425 г грибов (шляпки консервированные), 2 ч. л. сахара.

Смешать херес и соевый соус с 1 ч. л. муки. Добавить нарезанную очень тонкими ломтиками свинину и перемешать так, чтобы мясо покрылось смесью. Свинину поджарить на масле, помешивая, пока она немного не подрумянится. Добавить

кукурузу, соль и обжаривать, помешивая, 30 секунд. Положить фасоль, грибы и готовить еще 1 минуту. Посыпать сахаром. Оставшуюся муку смешать с 2 ч. л. воды до однородной консистенции, соединить со свининой и проварить, помешивая, до загустения. Переложить на подогретое сервировочное блюдо и сразу же подавать к столу.

Мясо лучше солить и жарить непосредственно перед подачей на стол.

Даже непродолжительное хранение жареного мяса ухудшает его вкус.

Баклажаны, фаршированные, тунцом

5 баклажанов, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. соли.

Для фарша: *200 г тунца, консервированного в масле, 1 помидор, 100 г консервированной кукурузы, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец красный молотый по вкусу.*

Для заправки: *3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 зубчик чеснока, перец черный молотый по вкусу.*

Баклажаны разрезать вдоль пополам, ложкой удалить мякоть. Половинки баклажанов посолить и оставить на 20–30 минут.

Рыбу размять вилкой, удалить кости. Помидор мелко нарезать. Рыбу и помидоры смешать, добавить кукурузу, измельченную зелень укропа, посолить, поперчить. Для приготовления заправки перемешать оливковое масло, лимонный сок, толченый чеснок, перец. Половинки баклажанов наполнить приготовленным фаршем, поперчить, положить на смазанный растительным маслом противень, полить заправкой и запечь в духовке до готовности. Запеченные баклажаны выложить на плоское блюдо и украсить веточками укропа. *Баклажаны не будут горчить, если их нарезать ломтиками, посолить, выдержать несколько минут и промыть холодной водой.*

Капуста цветная, фаршированная красной рыбой

1 кг цветной капусты, 100 мл молока, 100 г сметаны, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 пучка зелени базилика, соль по вкусу.

***Для фарша: 100** г консервированной горбуши, 100 г консервированной белой фасоли, 1 красное яблоко, 1 яйцо, 2 ст. л. майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец черный молотый по вкусу.*

Капусту вымыть, сварить до полуготовности в кипящей

подсоленной воде, смешанной с молоком (1:1), и охладить. Для приготовления фарша рыбу мелко нарезать и смешать с фасолью, предварительно протертой через сито. Яблоко очистить, удалить сердцевину, натереть на терке и смешать с основной массой. Добавить в нее измельченную зелень укропа, взбитое яйцо, майонез. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем заполнить пространство между соцветиями капусты.

В форму для выпечки, предварительно смазанную оливковым маслом, влить немного воды и положить кочан капусты стеблем вниз. Сверху смазать сметаной и запечь до готовности. Готовую капусту нарезать порционными кусками, поперчить и украсить веточками базилика.

Антипасти с осьминогами

300 г крупных оливок, 100 г ветчины, 100 г салями, 200 г маринованных осьминогов.

Для запеченных перцев: *по 4 желтых и красных сладких перца, 125 мл оливкового масла, 3 зубчика чеснока, тонко нарезанных, 2 ст. л. петрушки, мелко нарезанной.*

Для салата с соусом песто: *11/2 стакана свежего базилика, 1 ст. л. кедровых орехов, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. тертого сыра пармезан, 200 г сыра, крупно нарезанного, 2 ст. л. оливкового масла, 10 помидоров черри, разрезанных пополам.*

Для запекания разрезать перцы на 4 части, очистить от семян и положить на противень. Запечь под грилем или в очень горячей духовке кожицей вверх. Положить перцы в плотно закрывающиеся полиэтиленовые мешки на 5 минут. После этого кожица снимется с них очень легко. Нарезать очищенные перцы на тонкие полоски. Перемешать с оливковым маслом, чесноком и петрушкой. Для салата с соусом песто смешать в ступке или в блендере базилик, орехи, чеснок, тертый сыр пармезан и масло до однородной массы. В небольшой миске перемешать ее с крупно нарезанным сыром и помидорами. Тонко нарезать ветчину, салями, маринованного осьминога. Оливки нарезать колечками.

Итальянский фасолевый суп

2 ст. л. оливкового масла, 1 стебель лука-порея, 1 ч. л. мелко рубленного чеснока, 2 ч. л. молотого орегано, 75 г стручковой фасоли, 400 г консервированной белой фасоли, 100 г макарон, 1 л овощного бульона, 4 помидора, 3 ст. л. рубленого свежего базилика, соль, перец черный молотый по вкусу.

Спассеровать на масле мелко рубленный лук-порей, чеснок и орегано.

Добавить стручковую и консервированную фасоль. Засыпать макароны и влить овощной бульон. Прогреть. Варить до

размягчения овощей, периодически помешивая. Обжарить мелко нарезанные помидоры без масла до их размягчения, добавить в суп.

Приправить суп по вкусу солью и перцем. Добавить рубленый базилик и сразу подавать на стол.

Стручки гороха и фасоли останутся зелеными, если их варить в сильно кипящей воде.

Рассольник домашний

700 г мяса на кости, 3 ст. л. перловки, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 3 соленых огурца, 250 г огуречного рассола, 4 картофелины, специи, лавровый лист по вкусу.

***Для заправки:** 2 зубчика чеснока, 1 /2 пучка укропа, 2 ст. л. сметаны.*

Мясо промыть, выложить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести воду до кипения, снять пену, положить лавровый лист, перец горошком, одну очищенную луковицу. Бульон посолить и варить мясо на среднем огне до мягкости. В это время

залить перловку водой и дать постоять.
Морковь натереть на крупной терке и выложить в разогретую сковороду, смазанную маслом. Оставшийся репчатый лук нарезать соломкой и добавить к моркови. Огурцы нарезать ломтиками и добавить к овощам в сковороде. Влить немного огуречного рассола и тушить до мягкости. Когда мясо станет мягким, вынуть его из бульона вместе с луковицей. В бульон выложить перловку. Проварить 15 минут. Затем добавить нарезанные соломкой мясо и картофель, тушеные овощи. За 5 минут до готовности влить огуречный рассол. Измельчить зелень укропа и чеснок. Соединить зелень со сметаной и перемешать. Налить суп в тарелку, заправить полученной смесью и подать к столу.

Творожное суфле с персиками

500 г творога, 850 мл компота из персиков, 2 стакана сливок (30 %), 1 стакан сахарной пудры.

Творог протереть, добавить 1 /2 стакана жидкости из компота и перемешать до получения однородной массы.

Сливки взбить с сахарной пудрой, половину получившегося крема примешать к творогу.

На дно креманок положить по половинке персика из компота, на него – суфле. Сверху украсить оставшимся кремом и кусочками персика.

Если сливки плохо взбиваются, надо добавить в них белок, охладить, а потом уже взбивать.

Абрикосовая «Вертушка»

250 г обезжиренного творога, 250 г пшеничной муки, 250 г маргарина, 8 консервированных абрикосов, 100 г абрикосового варенья, 1 щепотка соли.

Из муки, соли, маргарина и творога приготовить тесто, поставить его в холодильник на 30 минут. Тесто раскатать в виде прямоугольника размером 20х40 см и сложить втрое, после чего поставить его еще на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатать, вновь сложить втрое и опять поставить на холод. Операцию повторить еще 2 раза.

Готовое тесто тонко раскатать и вырезать из него 8 квадратов размером 15х15 см.

На квадратах с каждой стороны посередине сделать надрезы длиной примерно в 5 см.

Углы завернуть таким образом, чтобы получилась «вертушка».

В середину каждой «вертушки» положить по половинке абрикоса.

Варенье протереть через сито, добавить 2 ст. л. горячей воды и тщательно перемешать. Смазать изделия вареньем и выпекать при температуре 200 °С в течение 12–15 минут.